



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



IL GRAN CASINÒ DELL'OCM PROMOZIONE

SOSTENIBILITÀ

Una norma quadro Ue per rispondere alla bocciatura della Corte dei Conti. La proposta del vino italiano

FONDI

In arrivo altri 6 milioni per far fronte alla peronospora: così le risorse per la viticoltura diventano 7 mln

SICILIA

La Regione chiede lo stato di calamità per i danni in vendemmia. Perdite sopra i 350 milioni di euro

FOCUS

Il Vermentino di Gallura scommette sulla Riserva e sul distretto alimentare. I piani del Consorzio

GUIDE

Il miglior rosso è un Barolo, la miglior bollicina un Franciacorta. Ecco i Premi Speciali di Vini d'Italia 2024



Paesaggi rurali storici. Dalle Cinque Terre al Taburno: viticoltura protagonista

La bellezza dei paesaggi vitivinicoli italiani viene ancora una volta certificata dal Registro nazionale del paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali in capo al Masaf. L'elenco si arricchisce di quattro nuovi territori ricchi di storia e cultura. In questa tornata, a entrare in lista sono tre paesaggi rurali e una pratica agricola tradizionale. Via libera, quindi, al paesaggio dei terrazzamenti e della viticoltura delle Cinque Terre (Liguria; foto), ai vigneti eroici di Meana Sardo (Sardegna), ai sistemi agro-silvo-pastorali del Marghine-Goceano e oliveti terrazzati e pascoli arborati nei territori di Bolotana, Illorai e Lei (Sardegna) e alla pratica agricola tradizionale Vite a raggiera del Taburno. Quattro nuovi tesori, contenuti nel decreto firmato dal ministro Lollobrigida, che rappresentano **un valore aggiunto per il Registro nazionale (istituito nel 2012) che sale 36 siti e pratiche iscritti.**

Il sistema vitivinicolo è ancora il protagonista. L'area della Liguria ricade nel Parco nazionale delle Cinque Terre, già sito Unesco. Il paesaggio ha una forte valenza storica, con ritrovamenti che testimoniano il ricorso ai terrazzamenti fin dai primi insediamenti romani. A Meana Sardo (Nuoro) si evidenzia la persistenza di un modello conservativo di viticoltura ad uva da vino, basato sull'allevamento ad alberello sardo di vitigni locali a bacca rossa, coltivati a quote oltre 500 metri con punte di 765 metri in un comprensorio inquadrato nella viticoltura eroica. La pratica della vite a raggiera del Taburno (o raggiera beneventana) è citata già nei manuali agricoli del I secolo avanti Cristo, nelle storie di Plinio il Vecchio, nei dipinti di Pompei, era diffusa nelle province di Napoli e Caserta, e nel Sannio, ed è ancora attuale nella comunità di Solopaca. – **G.A.**

foto: Bonat - Pixaaby

SOSTENIBILITÀ. "Il vino è pronto per una norma quadro europea": dagli Stati Generali del Vino la risposta della filiera alla bocciatura della Corte dei Conti

di Loredana Sottile

È stata la **bocciatura della Corte dei Conti** alla viticoltura europea a tenere banco agli Stati Generali del Vino, l'evento organizzato dalla Rappresentanza in Italia del Parlamento europeo e della Commissione europea, che si è tenuto lo scorso venerdì a Roma.

Non è piaciuta alle associazioni italiane e, men che mai agli europarlamentari, la bocciatura da parte dei tecnici del Lussemburgo alla Pac per i risultati sulla sostenibilità. "Approccio totalmente sbagliato" ha detto il parlamentare **Herbert Dorfmann** (Commissione Agricoltura) "perché il compito della Corte dei Conti è parlare di efficienza politica. Inoltre, la Pac ha diversi obiettivi e tra questi il principale è il sostegno economico che, è stato pienamente raggiunto, visto che oggi il vino è il primo prodotto esportato". Su quanto questo report possa influire sulla prossima programmazione Dorfmann è fiducioso: "La prossima Pac andrà al 2027 e spero che per allora questo documento sia dimenticato. Certamente, però, **non possiamo escludere che, chi vuol tagliare fondi al vino, possa utilizzarlo per portare avanti la propria tesi**". "Il documento della Corte dei Conti non tiene per nulla conto dei risultati in termini di immagine e qualità del nostro settore" sono le parole molto dure di **Albiera Antinori**, presidente del gruppo vini di Federvini. "Non possiamo ignorare questo vento sciroccoso che nasconde un atteggiamento sospettoso nei confronti del vino: come se in questi anni ci fossimo approfittati indebitamente dei fondi europei invece di raggiungere tutti quegli obiettivi a cui siamo arrivati". Critica anche l'europarlamentare **Elena Lizzi** (Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale): "Da parte della Corte dei Conti avverto una certa ostilità. Spero questo giudizio non incida sulle prossime misure di sostegno al settore".



Tra le risposte possibili alla tirata d'orecchie della Corte dei Conti, la filiera propone di accelerare su una norma quadro europea in materia di sostenibilità. "Il settore vitivinicolo è maturo per poter disporre di una norma europea specifica in materia di sostenibilità" è il commento del presidente di Unione Italiana Vini **Lamberto Frescobaldi** "Sono stati definiti in Italia e in Europa numerosi standard privati/norme iso sulla sostenibilità (eco-

nomico, sociale e ambientale), moltiplicando regole, loghi e certificazioni che, nel lungo periodo, potrebbero confondere gli operatori e il consumatore". In attesa che l'Europa vada avanti su questa strada, occorre anche accelerare sulla standard nazionale italiano (a cui manca ancora il bollino distintivo), come ricorda **Luca Rigotti**, coordinatore vino di Alleanza Coop e presidente del gruppo Cogeca per il settore vino "Abbiamo bisogno di un marchio distintivo dello standard unico di sostenibilità per poter distinguere il vino italiano sui mercati internazionali. Il marchio dovrà comunicare ai consumatori che il vino italiano, oltre alla qualità, rispetta più rigorosi standard ambientali e sociali". Ribalta il punto di vista il presidente di Federdoc **Giangiuseppe Gallarati Scotti Bonaldi**: "Gli obiettivi europei sulla sostenibilità sono comprensibili, ma all'interno di un percorso non condivisibile. È come se si alzasse l'asticella senza avere gli strumenti per farlo. Ad esempio" continua "abbassare la soglia dell'uso dei fitofarmaci senza dare alternative significa mandare il settore dritto verso la riduzione di competitività e, quel che peggio, verso l'abbandono di certe zone di produzione, con risultati sicuramente non sostenibili. Allora mi chiedo: **il biologico è davvero l'unico sistema a cui tendere?** O magari una risposta più efficace potrebbe essere legata alle nuove tecnologie, Tea su tutti?".

HEALTH WARNING. "Pronti a lavorare con l'Europa per un'etichetta unica sul bere moderato"

"Troppo consumo di vino fa male? Siamo pronti a lavorare con la Commissione per un claim unico a livello europeo, all'interno della norma vitivinicola, senza ricorrere a soluzioni allarmistiche, Nutriscore o - peggio ancora - lasciare che ogni Stato membro, decida da sé". Così, in materia di etichettatura ed health warning, il presidente di Unione italiana vini, **Lamberto Frescobaldi** è intervenuto a Roma in Campidoglio nel corso degli Stati generali del vino. La proposta di Frescobaldi ha subito

trovato l'appoggio dell'europarlamentare **Herbert Dorfmann** (Commissione agricoltura e sviluppo rurale): "Credo si possa riflettere su questo tema e trovare delle soluzioni di compromesso come già abbiamo fatto sulle calorie in etichetta. L'importante" conclude "è che sia una scelta comunitaria, non di un singolo stato. A tal proposito, la Commissione europea ha sbagliato a non intervenire nel caso irlandese, accettando la fuga in avanti di un solo Paese; in questo modo cosa ne sarà del mercato uni-

co?" Sempre sulla questione è intervenuto **Luca Rigotti**, coordinatore del settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Italiane e presidente del gruppo lavoro Cogeca settore vino: "Sono convinto" ha detto "che riusciremo a creare una visione della viticoltura nel mondo come prodotto sano. Quella dell'Irlanda a nostro avviso è uno scarico di responsabilità del legislatore che, non sapendo far fronte al problema, pensa di alleggerirsi la coscienza con gli alert in etichetta". - L.S.



BERSANO DAL 1907
una realtà di terre, uomini e tradizione



BERSANO

BERSANO - NIZZA MONFERRATO - www.bersano.it

VENDEMMIA. In arrivo altri 6 milioni contro i danni da peronospora Ok anche a misure in deroga su etichettatura vini

Nuove risorse per le imprese del vino danneggiate dalla peronospora. Dopo il milione di euro stanziato dal Consiglio dei ministri di luglio, il Governo mette a disposizione altri 6 milioni di euro, incrementando le disponibilità del Fondo di solidarietà nazionale, per sostenere i produttori e le aziende colpite dalla fitopatologia che ha dilagato soprattutto al Centro-Sud Italia in questa difficile annata (*ne abbiamo parlato qui*). Lo prevede un emendamento approvato nell'ambito dell'iter parlamentare del Dl Asset, che vede come primo firmatario il senatore Luca De Carlo, presidente della Commissione industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare del Senato: "Si tratta di una mossa importante che va a sostenere uno dei comparti dell'agroalimentare italiano più noti e invidiati al mondo", ha dichiarato De Carlo. **Per le imprese vitivinicole**

le ci sono a disposizione, nel complesso, 7 milioni di euro.

Il ministro per l'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, ha ricordato anche un ulteriore intervento a favore del settore, che introduce una deroga alle norme vigenti, che "permette di usare su un periodo biennale le quantità di vino prodotto e che risolve anche, in parte, il problema degli eccessi di stoccaggio, segnalato dalle associazioni di categoria". In particolare, solo per la vendemmia 2023, sarà possibile omettere in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve a condizione che il 70% di quelle utilizzate siano state vendemmiate nel corso del corrente anno. Infine, per potenziare il controllo sulle superfici coltivate, per il 2023 viene assegnato all'Agea (Agenzia per le erogazioni in agricoltura) un importo di 2,5 milioni di euro. - G.A..



SICILIA. Chiesto stato di calamità per danni da peronospora Le perdite superano i 350 mln di euro

Via libera della Giunta della Regione Siciliana alla richiesta di stato di calamità per danni da peronospora per le province di Palermo, Catania, Trapani, Agrigento, Caltanissetta e Ragusa. La situazione climatica dello scorso maggio, con piogge abbondanti e persistenti, ha favorito la propagazione della malattia della peronospora.

Secondo il monitoraggio regionale, in quasi tutti i territori i danni sono stati rilevanti, con percentuali che vanno "dal 25% al 95% della produzione". Fanno eccezione le province di Enna, Siracusa e Messina, nei cui territori gli ispettorati dell'agricoltura non hanno rilevato il raggiungimento della soglia minima di danno per l'attivazione dei benefici previsti dalla normativa. Ad Agrigento, in particolare, è andata distrutta metà della produzione di uva da tavola, che risulta la più colpita insieme a quella biologica.

Il danno accertato da parte degli Ispettorati provinciali dell'agricoltura supera i 351 milioni di euro. L'assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, definisce la congiuntura "drammatica", prima per i danni da peronospora, poi quelli derivanti dalle ondate di caldo e dagli incendi "opera dei criminali piromani". La situazione, secondo l'assessore, è più difficile per la stretta al credito bancario prodotta dall'aumento dei tassi d'interesse da parte della Bce.

"Aumento delle temperature positivo per viticoltura eroica" Lo dice il Cervim

Con qualche grado di temperatura in più, le uve che provengono da una viticoltura eroica traggono benefici, **grazie a una migliore maturazione che consente di avere prodotti finali di maggiore qualità, rispetto a una produzione di pianura e di collina**. Lo ha dichiarato Stefano Celi, presidente del Cervim, a margine del Mondial des vins extrêmes, concorso che in Valle d'Aosta ha riunito oltre 860 vini provenienti da 26 Paesi, evidenziando come i cambiamenti climatici influiscano positivamente su questo tipo di coltura.

"Se le temperature medie dovessero aumentare, abbiamo sempre la possibilità di salire di quota. Invece, se parliamo di siccità" ha spiegato Celi "il problema riguarda anche la viticoltura di montagna, come nel caso dello scorso anno. La viticoltura eroica deve fare i conti con costi di manodopera maggiori, basti pensare che per lavorare un ettaro di vigneto in pianura servono cento ore lavoro all'anno. E per lo stesso ettaro in montagna si va da un minimo di 600 a 1.200 ore annue di manodopera".

VERY ITALIAN, VERY FRANCIACORTA



Un luogo straordinario a ridosso delle Alpi, ricco di tesori d'arte e naturalistici. Un desiderio di dar vita a una viticoltura in equilibrio con l'ambiente, nel rispetto dei principi naturali e di sostenibilità. Una cultura antica dalla quale nascono vini pregiati, la cui vivacità accompagna da sempre brindisi e degustazioni, dona piacere, leggerezza e gioia di vivere. Uno stile di vita inimitabile, riconosciuto in tutto il mondo, un prodotto unico, capace di illuminare ogni attimo.

Benvenuti in Franciacorta.

 Franciacorta

MALTEMPO. Per le aree alluvionate più tempo per impiantare i nuovi vigneti

Per le imprese vitivinicole delle aree colpite dall'alluvione della primavera 2023 (maggio), ci sarà un anno di tempo in più per realizzare i nuovi impianti viticoli. Il ministro per l'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, ha firmato il decreto che dispone una proroga dei tempi di scadenza della validità delle autorizzazioni che scadono nell'anno in corso.

I territori interessati sono quelli di Emilia-Romagna, Marche e Toscana (individuati dalla legge 100 del 31 luglio 2023). Le imprese che non vogliono incorrere in sanzioni amministrative dovranno **comunicare alle autorità competenti l'intenzione di non voler usare l'autorizzazione o di non voler beneficiare della proroga**. Entro due mesi dalla presentazione della richiesta, la Regione competente comunica al produttore l'accettazione o il rifiuto e, se respinta, lo informa delle ragioni del mancato accoglimento. – G.A.



BIRRA. Calo di vendite nel 2023. AssoBirra: "Prevedere una riduzione delle accise strutturale per il prossimo triennio"

Dopo gli [ultimi dati negativi sull'export](#) del vino italiano ora tocca alla birra fare i conti con un'annata difficile in termini di vendite. A lanciare l'allarme sui consumi di prodotti brassicoli è AssoBirra che prevede che il 2023 si chiuderà con il segno negativo. **Una flessione di vendite che si attesta, secondo le previsioni intorno al 6,6% nei primi otto mesi del 2023 rispetto allo stesso periodo del 2022.** Un dato che va di pari passo con una decrescita pari al 7,4% dell'export nel primo semestre 2023.



A frenare l'andamento della birra nel nostro Paese e a compromettere così lo stato di salute di una filiera che occupa oltre 118 mila operatori è la congiuntura sfavorevole di mercato in primis, caratterizzata da un aumento generalizzato dei prezzi che riducono il potere di acquisto e quindi i volumi di vendita, a cui si sommano le difficoltà dei produttori a causa del consolidamento degli aumenti dei costi di produzione ormai strutturali rispetto al passato.

Un dato su tutti: il vetro, tra le materie prime maggiormente utilizzate e chiave per il settore birrario, ha visto aumentare il costo di approvvigionamento più volte nel 2022 (circa +40%) e nuovamente ad inizio 2023 (circa +20%) a causa dell'impennata dei prezzi

zi dell'energia e del costo triplicato del rottame di vetro necessario per la produzione delle bottiglie. Non sono da meno i rincari del malto d'orzo (+44%), del mais (+39%) e dell'alluminio (+20%). A questi si aggiunge il cambiamento climatico che impatta la filiera brassicola, con **temperature in aumento che compromettono la qualità e quindi la disponibilità delle forniture di malto d'orzo e di luppolo**.

La richiesta da parte dell'associazione è di un intervento da parte di Governo e Parlamento nei confronti del comparto brassicolo come ad esempio una riduzione limitata, ma strutturale delle accise che gravano sulla birra, l'unica bevanda da pasto che in Italia ne è soggetta. Soprattutto perché sul comparto

pende una spada di Damocle: il riuverimento delle accise a partire dal primo gennaio 2024. "Con un mercato birrario italiano già in forte contrazione, tornare ad aumentare le tasse sarebbe incoerente e controproducente per tutta la filiera brassicola" afferma Alfredo Pratolongo, presidente di AssoBirra "È quindi importante che il Governo prosegua nel cammino intrapreso fermando gli aumenti previsti e proseguendo il percorso di riduzione, limitando così anche ripercussioni sui costi e prezzi nella filiera che porterebbero ulteriori riduzioni di volumi. Nella prossima legge di Bilancio si potrebbe prevedere un calendario di riduzioni delle accise per il prossimo triennio - finalmente strutturale - per ridare slancio a un comparto fiore all'occhiello dell'economia italiana", conclude Pratolongo.



Rosso d'autore

È il territorio dell'Oltrepò Pavese l'artista che dà vita al **Buttafuoco Storico** attraverso la passione di **17 produttori**, uniti dall'obiettivo di tenere accesa la tradizione di questo vino iconico

●
TI ASPETTIAMO DA SETTEMBRE NELLA "CASA DEL BUTTAFUOCO STORICO"
E A BREVE NEL NUOVO WINE-BAR DEDICATO ALL'ECCELLENZA VINICOLA DELL'OLTREPÒ PAVESE

Club del Buttafuoco Storico
Piazzetta del Buttafuoco Storico
Frazione Vigalone 106 | Canneto Pavese PV | +39 0385 60154
buttafuocostorico.com | info@buttafuocostorico.com
clubdelbuttafuoco | Consorzio Club del Buttafuoco

Campagna cofinanziata con il contributo di:



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020. Misura 16.4.01

FOCUS

GALLURA. Il Vermentino scommette sulla versione Riserva

di Gianluca Atzeni

Qualità e modernità nel presente e nel futuro del Vermentino di Gallura Docg, che vive un momento particolarmente favorevole. **Settimo vino italiano più venduto in Gdo**, il Vermentino è in controtendenza in un 2022 negativo quasi per tutti. E questa nicchia isolana, l'unica a vantare la Docg (nel 2022 ha prodotto 6,5 mln di bottiglie), intende fare passi ulteriori per distinguersi dalla concorrenza, che arriva in primis da Toscana e Liguria.

IL MERCATO. Guardando al mercato, **Daniela Pinna**, che presiede l'ente di tutela gallurese, parla di stock ai minimi anche grazie a un'estate molto positiva sul fronte delle presenze turistiche e che sta proseguendo grazie alle temperature miti di settembre e ottobre: *"Abbiamo notato un turismo che ha privilegiato le case in affitto agli hotel, con prevalenza di acquisti in enoteca, in cantina e in Gdo rispetto all'horeca"*. La nostra Docg è venduta prevalentemente in Italia "dove c'è grande richiesta", aggiunge la presidente. **Nel 2022, le vendite totali sono salite di circa il 20%**. Circa 2 mln di bottiglie varcano i confini e l'incremento relativo è stato a due cifre nel 2022: *"Gli Usa restano tra i principali acquirenti mentre si afferma il nuovo mercato della Polonia"*.

In cifre

- 35** soci
- 3mila** ettari
- 6,5 mln** bottiglie
- 30%** export
- 50%** sqnpi

fonte: Consorzio Vermentino di Gallura Docg



IL DISCIPLINARE. Quadro favorevole, quindi, che traspare dall'incremento sia degli ettari, oggi a quota 3mila, sia dei soci, a quota 35. Le cantine stanno lavorando il più possibile su prodotti in purezza. I **4 Tre bicchieri su 17 assegnati alla Docg Gallura per la Sardegna** nella Guida vini d'Italia 2024 del Gambero Rosso sono la prova di un lavoro fruttuoso. Ma il Consorzio ha scelto di spingersi oltre e **ha appena avviato l'iter per dare alle aziende la possibilità di inserire in etichetta la tipologia Riserva**. Dopo aver ampliato la gamma con le versioni spumante, frizzante, vendemmia tardiva e passito tra 2011 e 2014, è venuto il momento di dare visibilità ai vini lungamente affinati. La relazione tecnica è pronta e sarà presentata a breve a Regione e Masaf.

LA SOSTENIBILITÀ. In chiave ambientale, i produttori stanno preferendo il protocollo Sqnpi al biologico, come spiega la stessa presidente Pinna. *"Oggi, circa il 50% dei soci sceglie la produzione integrata. Il Consorzio punta a certificare tutte le cantine, per usare il logo ministeriale sulle bottiglie, come una sorta di marchio di salvaguardia per l'intera Gallura"*.

IL DISTRETTO. Parallelamente, sta per concludersi l'atteso percorso che porterà alla nascita del **Distretto agroalimentare di qualità (Daq) del Vermentino di Gallura Docg**. Ne fanno parte il Consorzio (capofila) assieme a Camera di commercio, Confcommercio, Confartigianato ma anche associazioni agricole: *"Comprenderà anche piccole imprese agroalimentari di 24 comuni che realizzano prodotti artigianali"* spiega Pinna *"e guarderà anche ai giovani e alla loro formazione, a partire dalle scuole"*.

La vendemmia 2023

Dopo un 2022 abbondante (+30% sul 2021), l'annata 2023 presenta segnali negativi sul fronte dei volumi. Il Consorzio stima una flessione tra 25% e 30%. Peronospora in primavera e alte temperature, accompagnate da venti persistenti di scirocco in estate, hanno determinato la sofferenza delle uve in pianta e un netto calo delle rese in mosto.



CAMPOFIORIN
ITALIAN WINE STYLE
SINCE 1964



MASI

RICERCA 1. La Barbera del futuro sarà resistente ai cambiamenti climatici I risultati del progetto Ageba

Ci vorrà un arco di tempo medio-lungo, circa 5-7 anni, per avere il primo vigneto sperimentale che sarà la base della Barbera del futuro. Lo dicono i risultati finali di Ageba, lo studio sul recupero e la valorizzazione del germoplasma antico della varietà Barbera per l'adattamento al cambiamento climatico, promosso dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

L'iniziativa, partita a maggio 2022, ha provato a individuare i ceppi di vitigno barbera particolarmente resistenti ai cambiamenti climatici ed esenti da malattie. I ricercatori hanno lavorato sugli aspetti genetici recuperando e valutando la cosiddetta variabilità intravarietale del vitigno, per giungere a coltivare antichi ceppi di barbera precedenti gli anni Settanta (periodo della selezione clonale) e sperimentare il loro comportamento. Il motivo è semplice: **si suppone che tali ceppi siano portatori di caratteri utili a resistere ai fenomeni estremi (siccità e fitopatie come**



la flavescenza dorata-legno nero). I risultati dello studio, presentato venerdì 22 ottobre all'Istituto superiore Penna di Asti, hanno evidenziato la necessità di ampliare il tempo di sperimentazione per avere risultati scientificamente rilevanti: ci vorranno tra i 5 e i 7 anni per propagare e creare un vigneto sperimentale, valutandone le performance produttive.

Allo stesso tempo, è stato condotto un secondo filone sperimentale, che si è concentrato sugli interventi in vigneti di barbera esistenti. Da un lato, la potatura tardiva per posticipare la fase di gemmazione evitando i danni causati dalle gelate primaverili; dall'altro, i trattamenti fogliari in vigneto su barbera con biostimolanti, a base di idrolizzati, nei momenti di maggiore stress termico e idrico della pianta, per mitigarne gli effetti negativi. Anche in questo caso, saranno necessari tempi più lunghi, stimati in circa tre anni.

RICERCA 2. Il Valpolicella superiore ai raggi x Uno studio rivela le tipologie più apprezzate dai nuovi consumatori

La modernità del Valpolicella superiore passa per la ricerca e la sperimentazione. **A fronte della crisi climatica in atto, Consorzio vini Valpolicella e Università di Verona (Dipartimento di biotecnologie) sono al lavoro da 2021 per tracciare le linee guida produttive di questo vino**, che affianca Amarone, Recioto e Ripasso. L'obiettivo è fornire un'indicazione, su base scientifica, degli stili più richiesti e apprezzati dai consumatori e offrire alle cantine indicazioni utili per attuare le proprie strategie di mercato. Il presidente del Consorzio, **Christian Marchesini**, auspica che il Valpolicella superiore possa giocare un ruolo *“da protagonista nel panorama commerciale odierno, andando a intercettare un segmento di consumatori che prediligono vino con gradi alcolici più leggeri e con una maggior bevibilità”*.

Finora, ai fini della ricerca, condotta dal professor Maurizio Ugliano, sono state raccolti i dati delle vendemmie 2021 e 2022 vinificando in laboratorio le uve corvina, corvinone e rondinella e analizzando i vini a livello chimico e sensoriale. L'annata 2023 sarà l'ultima vendemmia del triennio di ricerca: *“Nel 2025”* ha annunciato Ugliano *“pubblicheremo i dati conclusivi di questo percorso”*. Per ora sono stati identificati alcuni composti aromatici caratteristici di differenti stili che, in futuro, definiranno meglio le variabili vigneto e cantina nell'interpretazione stilistica di questo vino Doc.

Infine, il progetto comprende anche lo studio degli stili diversi del Valpolicella superiore attualmente presenti sul mercato. Ben 63 vini diversi sono stati analizzati dall'Università e, allo stesso tempo, sottoposti a un panel di esperti assaggiatori. *“Vini con grado alcolico tra 12,5 e 13 gradi, con strutture inferiori a livello di estratto, in cui i sentori di appassimento emergono in misura minore e in cui la capacità di beva è maggiore, riscontrano un maggior apprezzamento del consumatore”*, ha spiegato Marchesini.

RICERCA 3. La Lombardia si propone per sperimentare le Tea in agricoltura

Lettera dell'assessore regionale all'Agricoltura della Regione Lombardia, Alessandro Beduschi, al ministro per l'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, per candidarsi a far partire l'attività di ricerca e sperimentazione delle Tecniche di evoluzione assistita (Tea). *“Siamo la prima regione italiana per superficie e Pil in agricoltura, con un settore da sempre aperto alle sfide più innovative offerte dalla ricerca e dalla tecnologia”* ha scritto Beduschi, che considera le Tea una risposta alle sfide imposte da normative sempre più restrittive sugli impatti delle attività agricole. Per questo motivo, è naturale che sul nostro territorio si possano attivare le prime sperimentazioni: *“Vogliamo contribuire a un cambio di passo, offrendo alla ricerca siti già oggi disponibili a testare sul campo le Tea”*.

Del resto, siccità e eventi atmosferici improvvisi vanno considerati non straordinari ma strutturali. Secondo l'assessore lombardo, nella lettera a Lollobrigida, **è necessario avviare le sperimentazioni pur in presenza di un quadro normativo comunitario ancora incerto**, visto che *“le leggi ancora in vigore sono state concepite principalmente”* sottolinea *“per regolamentare l'utilizzo degli Ogm e oggi non sono più adatte a un contesto nel quale il progresso scientifico ha fatto passi da gigante”*.



Donatella Cinelli Colombini
Montalcino, Toscana

LUGANA. Stimato calo delle rese in uva del 30%. L'operazione trasparenza del Consorzio

Gli eventi grandinigeni di primavera e le fitopatie sono costate care alla Doc Lugana, che paga uno scotto del 30% nelle rese medie in vigna per questo 2023. Il Consorzio di tutela ha scelto di divulgare i dati produttivi della vendemmia in corso, grazie alla collaborazione con le Regioni Lombardia e Veneto. *“Diventa sempre più importante comunicare al mercato le previsioni vendemmiali nella maniera più trasparente possibile, a tutela della Denominazione e della qualità del prodotto”*, ha dichiarato il presidente **Fabio Zenato** *“e siamo sempre più convinti che un comparto maturo, serio, debba necessariamente accettare la sfida della trasparenza”*. **Una scelta che appare come un investimento a lungo termine per “preservare e aumentare la credibilità della filiera”**, ha aggiunto il direttore



Edoardo Peduto, in carica da marzo 2023. Entrando nel dettaglio della vendemmia negli oltre 2.500 ettari, dopo un'estate molto calda e soleggiata, le piogge di fine agosto e inizio settembre hanno garantito una buona alternanza termica fra giorno e notte, con temperature diurne miti e notti fresche, che hanno permesso alla pianta di proseguire nella maturazione delle uve, migliorando sensibilmente il

potenziale qualitativo nella parte finale della stagione vegetativa. Rispetto al 2022 si rilevano circa 12 giorni di ritardo. I primi dati analitici parlano di un interessante potenziale in termini di freschezza e acidità e di un potenziale alcolico leggermente inferiore al 2022. Lo scorso anno sono stati 314mila i quintali di uve prodotti, mentre gli imbottigliamenti hanno toccato 28 mln di unità.

PUGLIA. Primitivo Manduria a -35% Situazione variegata nei 18 comuni di produzione

Stime ufficiali del Consorzio del Primitivo di Manduria per la vendemmia 2023, caratterizzata da un'annata molto complicata sul fronte fitosanitario. *“La resa della vendemmia si è attestata a un livello inferiore al 2022, con una riduzione del 35%”*, ha fatto sapere l'ente presieduto da Novella Pastorelli, che precisa: *“Le uve raccolte si sono, invece, distinte per la loro eccellente qualità, caratterizzate da una buccia ben sviluppata e consistente”*. Presupposti che precludono a vini ricchi di colore e struttura.



Nei 18 comuni dell'area di produzione, secondo l'analisi del Consorzio, la situazione è stata varia. In un contesto inizialmente critico, con condizioni meteo avverse a fine luglio e inizio di agosto, si è verificata una significativa stabilizzazione atmosferica. **L'assenza di piogge e, soprattutto, la persistente ventosità di tramontana per oltre due settimane, evento insolitamente raro che non si verificava da decenni, hanno agevolato un processo di appassimento delle uve primitivo.** *“Questo processo ha contribuito in modo significativo a una maggiore concentrazione degli zuccheri”* dichiara la presidente Pastorelli *“ponendo così le basi per una vendemmia di qualità”*.

VENDEMMIA. Dieci lavoratori in nero scoperti dalla Gdf nell'areale del Cartizze

Abbiamo scritto più volte che il distretto del Conegliano Valdobbiadene è, come altri territori italiani, un'area che in questo 2023 sta soffrendo una **forte carenza di manodopera**. Ed è proprio sul lavoro degli operai e sulla regolarità delle imprese vitivinicole che si sono concentrate le Fiamme gialle del Comando provinciale di Treviso. Durante una serie di verifiche, i militari hanno individuato un'azienda agricola di Valdobbiadene che impiegava per la vendemmia 10 lavoratori completamente in nero. Come fa sapere una nota della Guardia di finanza, l'operazione ha preso spunto da un apposito monitoraggio del territorio nel corso delle fasi di raccolta, anche a tutela delle numerose imprese oneste che impiegano manodopera regolare. Sono stati, in particolare, i finanziari di Conegliano a individuare nell'areale del Prosecco Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze (una delle aree più prestigiose dell'intera denominazione trevigiana, dove **un ettaro vitato costa anche più di 600mila euro**, un appezzamento di terreno in cui diverse persone erano impegnate nella raccolta delle uve per la produzione di vino. Dagli approfondimenti eseguiti nei confronti dell'azienda agricola titolare del vigneto, è emerso l'impiego di dieci braccianti, per i quali sono state omesse le comunicazioni obbligatorie di assunzione. **L'impresa irregolare rischia una sanzione amministrativa superiore a 15mila euro.** Per il datore, anche la segnalazione all'Ispettorato territoriale del lavoro, in merito all'eventuale sospensione dell'attività imprenditoriale, proprio per l'alto numero di operai in nero impiegati nella vendemmia.

GARE. I 18 anni della Centomiglia sulla strada del Conegliano Valdobbiadene

Torna tra le colline Unesco del Prosecco superiore Conegliano Valdobbiadene la Centomiglia, appuntamento giunto alla 18esima edizione e punto di riferimento per gli appassionati di auto storiche ed enoturismo. Nella due giorni, **tra venerdì 6 e sabato 7 ottobre, 70 equipaggi provenienti da Italia ed estero affronteranno 160 km** in un percorso che coinvolgerà anche le cantine del territorio trevigiano. Organizzata dall'associazione Strada del Prosecco, in collaborazione col Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e col Club Serenissima storico, nella strada del vino più antica d'Italia, la Centomiglia proporrà quest'anno dei gioielli della meccanica, dagli anni Venti, con una folta rappresentanza degli anni Sessanta. Diverse le novità in programma. *“Quest'anno abbiamo inserito una visita al Ruralia di Cison di Valmarino, il museo delle memorie e tradizioni della vita contadina. Un'occasione in più”* ha fatto notare Isidoro Rebuli, presidente della Strada del vino *“per gli equipaggi della Centomiglia di approfondire le nostre radici storiche e culturali”*. *“Il tracciato”* come ricorda Elvira Bortolomiol, presidente del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene *“toccherà non solo i nostri vigneti, ma anche punti di rilievo storico-artistico che valorizzano il nostro intero territorio”*. I piloti che partecipano alla Centomiglia gareggiano in fair play, anche se sono in palio gigantesche bottiglie di bollicine, per chi primeggia nelle prove cronometriche di abilità.

SOLIDARIETÀ. Barolo en primeur in streaming anche da Londra

Diverse novità caratterizzano l'edizione 2023 di **Barolo en primeur, l'asta solidale promossa da Fondazione cassa di risparmio di Cuneo e da Fondazione Crc donare Ets**. La prima è che la degustazione esclusiva, il 20 ottobre, coinvolgerà 25 cantine delle Langhe per degustare direttamente dalla botte, in anteprima, l'annata 2022 di Barolo e Barbaresco, che sarà battuta nell'asta solidale del 27 ottobre al Castello di Grinzane Cavour. La seconda novità è che, durante l'asta benefica, non ci sarà solo New York collegata ma anche Londra: collezionisti e filantropi si contenderanno in live streaming i lotti di Barolo direttamente dalle sale londinesi della casa d'aste Christie's.

Sono 1.336 i vari formati donati dai produttori (per oltre 1.300 litri) e, insieme alle 12 barrique di Barolo Vigna Gustava a sostegno di progetti sociali, saranno arricchiti dall'etichetta d'artista della pittrice Otobong Nkanga. Prevista, come di consueto, la diretta con Hong Kong durante l'Asta mondiale del Tartufo bianco di novembre. Nelle prime due edizioni, Barolo en primeur ha raccolto quasi un milione e mezzo di euro a favore di 37 progetti e iniziative benefiche. “



Il Mondo novo di Giandomenico Tiepolo è la metafora della nostra contemporaneità

La globalizzazione, di cui tutti ormai percepiscono non solo il significato semantico della parola ma soprattutto gli effetti, influenza non solo gli avvenimenti su scala mondiale ma anche la nostra vita quotidiana, il nostro rapporto con il vino e la sua comunicazione. Giandomenico Tiepolo, figlio del più famoso Gianbattista, dipinge nel 1791 un affresco sulla parete di Villa Tiepolo a Zianigo (Venezia) dai contenuti emblematici. Siamo a Venezia, una città simbolo della vita culturale ed artistica dell'Europa, ormai alle soglie di un tramonto, all'indomani della Rivoluzione francese. L'affresco illustra una folla indistinta di curiosi che si accalca attorno a un casotto che nasconde un contenuto misterioso. È un cosmorama, il Mondo novo, un'attrattiva che andava di moda in quei tempi, una sorta di lanterna magica che proietta immagini di luoghi esotici e lontani. Sono popolani, donne con ampie sottane, uomini con parrucche e strani cappelli, in attesa del loro turno per sbirciare all'interno del casotto, attraverso una finestrella. Una umanità indistinta, vista di spalle, che si lascia guidare da un uomo in abito scuro su uno sgabello, che tenta di regolamentare il turno di chi vuole entrare. Un teatro di marionette che cerca la fuga dal quotidiano, quell'evasione di cui hanno bisogno, appunto in un Mondo novo. La folla di spalle, senza volto, rappresentazione insolita per un quadro, è il passato glorioso di Venezia ed il suo avvenire incerto. L'attraversa una profonda inquietudine perché intuisce la fine di un'epoca: la rivoluzione francese ha spazzato via ogni cosa e sembra presagire la caduta della città in mano francese, avvenuta sei anni dopo la realizzazione dell'affresco. È una metafora amara di quei tempi, la derisione di un'umanità cieca, ignara delle tempeste che incombono sulla fine del secolo. Il casotto, la lanterna, il ciarlantano, il Mondo novo dalla finestrella e la folla girata di spalle è la messa in scena della presunzione e del letargo dell'ignoranza. **L'orizzonte azzurro del mare che fa da sfondo all'affresco, il vero Mondo novo che nessuno guarda e che preferisce cercare nella lanterna magica dell'imbonitore, siamo noi**, spesso più occupati a scrutare nei nostri smart-phone, moderni casotti popolati di moderni imbonitori, il Mondo novo che è invece altrove, intorno a noi.

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

NOMINE. Marco Balsimelli direttore di produzione per Ornellaia e Masseto



La squadra di Ornellaia e di Masseto accoglie Marco Balsimelli, che da gennaio 2024 diventa direttore di produzione delle due tenute a Bolgheri, di proprietà della famiglia Frescobaldi. Lo ha annunciato l'amministratore delegato Giovanni Geddes da Filicaja. Balsimelli **prenderà il posto di Axel Heinz, che torna a Bordeaux dopo 18 anni.**

Balsimelli, classe 1983, ha studiato enologia e viticoltura all'Università di Firenze prima di partire per Bordeaux dove si è laureato presso la Faculté d'oenologie. Ha esperienze in importanti Châteaux come Gruaud Larose e dal 2010, affianca Eric Boissenot come consulente enologo, collaborando con prestigiosi grands cru classés di Bordeaux. "Ornellaia e Masseto sono due tenute che rappresentano l'orgoglio italiano nel mondo" ha detto il presidente Lamberto Frescobaldi "e ci piace l'idea che un italiano dal respiro internazionale ci supporti nello scrivere le prossime pagine". "Quando si ha a disposizione un terroir di questo valore il compito della squadra tecnica è solo quello di permettere alla natura di esprimersi al meglio ed è quello il mio obiettivo", è il commento di Balsimelli.

OBITUARY. È morto Giuseppe Bisci, il padre del Verdicchio di Matelica

di Pierpaolo Rastelli

Se n'è andato a 87 anni Giuseppe Bisci, acuto interprete della vitivinicoltura marchigiana, uno dei grandi nomi del Verdicchio di Matelica.

Per capirne l'importanza dobbiamo fare un passo indietro. Nel 1972 pochi pensavano alla terra. Anzi, ne fuggivano. Sì, perché il boom economico a Matelica portò l'industria: le bombole del gas e gli elettrodomestici dei Merloni, la vicina cartiera di Fabriano. Anche i fratelli Giuseppe e Pierino Bisci erano mobiliari e non agricoltori. Però decisero di investire nel settore comprando terreni, tirando su vigneti e costruendo la cantina lì, ai piedi del Monte San Vicino, al confine con il comune di Cerreto d'Esi laddove la provincia di Macerata diviene quella di Ancona. Nel 1978 si impiantò il verdicchio, nel 1982 la prima raccolta. Nel tempo si è cominciato a ragionare in termini di cru dando sempre maggior spazio a quella porzione di terreno, il Vigneto Fogliano, dove le uve davano i mosti migliori.

Agli inizi del secolo arrivò un po' di stanchezza. Qualche scelta sbagliata,



la volontà dei due fratelli di separarsi. Furono anni travagliati ma decisivi. Giuseppe rilevò l'azienda dando spazio ai figli Mauro e Tito. Insieme decisero di affidare l'intero comparto tecnico ad Aroldo Bellelli, un giovane enologo che aveva mosso i primi passi proprio come agronomo aziendale. È la svolta: lo stile si fa saldo, temprato del clima peculiare dell'Alta Vallesina che dà vita a vini dal timbro montano, di nerbo e sapore, cristallini nei profumi. **Il Vigneto Fogliano 2008 guadagna per la prima volta i Tre Bic-**

chieri e da lì in poi la bacheca si è man mano riempita di riconoscimenti di ogni tipo. L'etichetta verde del Verdicchio di Matelica 2022 celebra le 40 vendemmie ed è dedicata proprio al fondatore Giuseppe, detto Pino dagli amici.

Uomo acuto e lungimirante, di quella tempra imprenditoriale infaticabile che sa percepire prima l'andazzo. E sa correggersi laddove serve. Matelica perde un pezzo importante della sua storia moderna. A noi appassionati resta la bontà delle sue intuizioni.

VINCHIO VAGLIO

Il nido della Barbera



La storia di Vinchio Vaglio è la storia dei viticoltori di questi due Comuni del Monferrato e dell'amore per la loro terra. Una terra difficile, magra, le cui vigne ai margini dei boschi, scoscese e a strapiombo, sono state "educate" nei secoli, a prezzo di fatiche inenarrabili. I nostri quasi 200 soci si fanno un punto di orgoglio del produrre le uve migliori perché siano destinate alle Barbera top.

vinchio.com

EVENTO. "Trento in vino" al via sabato 7 ottobre

Andrà in scena a Trento, sabato 7 e domenica 8 ottobre, la prima edizione della Fiera nazionale del Vino, mostra mercato itinerante organizzata da Arte del Vino per far conoscere a professionisti e appassionati il variegato panorama enologico italiano dei piccoli vignaioli. La manifestazione arriva in Trentino dopo i buoni risultati in Lombardia, Piemonte, Veneto, Lazio ed Emilia-Romagna. Oltre 30 i produttori partecipanti, che proporranno circa 300 etichette in degustazione.

L'appuntamento è al Trento Expo e si rivolge soprattutto ai consumatori, che potranno scoprire cantine e vignaioli, non solo italiani. Infatti, saranno presenti anche una selezione di vigneron francesi, che porteranno Champagne, Chablis e Pinot noir direttamente da Oltralpe, e alcuni produttori portoghesi (col celebre Porto e il Licor de Ginja). Il programma prevede masterclass, sia gratuite sia a pagamento, e una proposta food.

Info: facebook.com/artedelvino



ENO MEMORANDUM

FINO ALL'8 OTTOBRE

❖ **BENVENUTO VERMENTINO**
Olbia
centro storico
facebook.com/benvenutovermentinooolbia

6 OTTOBRE

❖ **DOLO-VINI-MITI. FESTIVAL DEI VINI VERTICALI**
Trentino
Val di Cembra e Val di Fiemme
fino al 15 ottobre
visittrentino.info/it/articoli/gusto/dolo-vini-miti

6 OTTOBRE

❖ **CORCIANO CASTELLO DI VINO**
Corciano (Perugia)
fino a domenica 8 ottobre
corcianocastellodivino.it

7 OTTOBRE

❖ **TRENTO IN VINO**
Trento Expo
via di Briamasco, 2
fino all'8 ottobre
facebook.com/arteDelVino/?locale=it_IT

7 OTTOBRE

❖ **GUSTUS VINI E SAPORI DI VICENZA**
Vicenza
Conservatorio Arrigo Pedrollo
fino all'8 ottobre
gustus-vicenza.it/

7 OTTOBRE

❖ **MILANO WINE WEEK**
fino al 15 ottobre
milanowineweek.com

8 OTTOBRE

❖ **PROFUMI DI MOSTO**
comuni della Doc Valtènesi (Brescia)
profumidimosto.it

9 OTTOBRE

❖ **FESTA GUIDA VINI D'ITALIA 2024**
tasting nelle enoteche di tutta Italia
fino al 14 ottobre
gamberorosso.it/festa-guida-vini-ditalia-2024/

9 OTTOBRE

❖ **WINE CUBE**
Milano
Studio Novanta
fino al 10 ottobre
partesa.it

13 OTTOBRE

❖ **LUGANA ARMONIE SENZA TEMPO**
Milano
Palazzo Bovara
Corso Venezia, 51
dalle 18.30 alle 23.00
consorziolugana.it/lugana-armonie-2023

15 OTTOBRE

❖ **VINI D'ITALIA 2024 GAMBERO ROSSO**
presentazione e premiazione Guida Roma - Teatro Brancaccio
Via Merulana, 224
ore 10:30

15 OTTOBRE

❖ **TRE BICCHIERI 2024 GAMBERO ROSSO**
degustazione dei vini premiati nella Guida Vini d'Italia 2024
Palazzo delle Esposizioni
Via Nazionale 194
dalle 16:00 alle 20:00

16 OTTOBRE

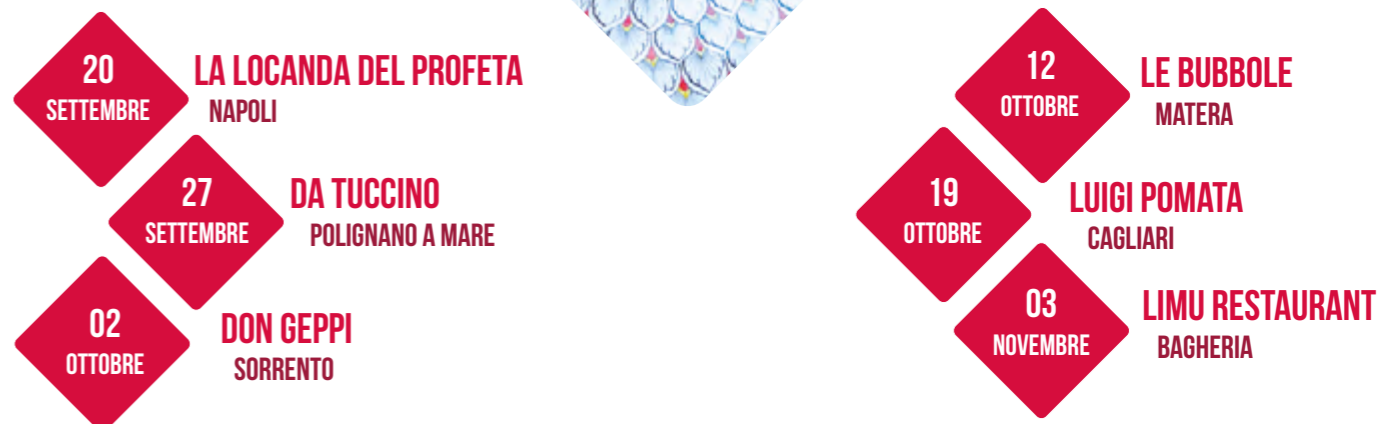
❖ **CENA TRE FORCHETTE 2024 GAMBERO ROSSO**
Roma
Palazzo Brancaccio
Viale del Monte Oppio, 7
dalle 19:30



GAMBERO ROSSO



LE CENE DEGUSTAZIONE



supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Indra Galbo, Pierpaolo Rastelli, Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza, Marzio Taccetti

cover

Freepik

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

FRODI. Investe a Bordeaux con fondi statali: imprenditore cinese a processo



di Marzio Taccetti

Trentadue milioni di fondi statali spesi per l'acquisto di 25 Château a Bordeaux. È questa l'accusa che grava sull'imprenditore cinese Qu Naijie (63 anni), che a febbraio sarà processato a Parigi.

Qu Naijie è il fondatore della Haichang Group, conglomerato cinese che investe in diversi ambiti come l'immobiliare, in trasporti marittimi e parchi tematici marini. Tuttavia, il tycoon ha sempre avuto un acceso interesse per il vino. Si è reso infatti protagonista del lancio di un festival enogastronomico nella sua città natale, Dalian, dove ha piantato centinaia di ettari di viti bordolesi. Anche in Francia ha saputo stringere importanti rapporti di lavoro e personali: è stato

invitato a far parte della confraternita vinicola bordolese La Commanderie du Bontemps ed è stato membro della CCI (Chambres de Commerce et d'Industrie), secondo quanto riportato dal giornale Sud Ouest.

Non sarebbe la prima volta che il miliardario Qu Naijie insieme alla sua società Haichang Group sarebbe al centro di controversie legali e acquisizioni di importanti aziende nel territorio francese. Dal 2010 al 2013 il magnate avrebbe acquistato all'incirca 25 proprietà nel Libournais, per un valore totale che si aggira intorno ai 60 milioni di euro. Nel 2014 è stato citato dalle autorità cinesi del National Audit Office (NAO) riguardo all'uso improprio di fondi pubblici. **Nel 2018 gli investigatori francesi hanno confiscato delle proprietà per le presunte irregolarità finanziarie legate al**

loro acquisto per sospetto riciclaggio di denaro e frode fiscale.

La Direction Interregionale de la Police Judiciaire in Bordeaux, ha infatti aperto un'inchiesta sugli affari della società Haichang in Francia. Un'indagine che ha portato al sequestro di dieci Château possedute dalla Haichang.

Venendo alle accuse più recenti, oltre all'appropriazione indebita, il Times riporta che Qu è accusato di aver utilizzato false fatture di vendita di vigneti per ottenere un prestito di 30 milioni di euro dalla filiale lussemburghese della Industrial and Commercial Bank of China. Insieme a lui la società di contabilità Exco Ecaf è accusata di complicità.

L'imprenditore si è dichiarato estraneo alle accuse e nega di aver avuto comportamenti scorretti riguardo all'acquisto dei vigneti a Bordeaux.



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
12-14 PARIS - France	trebicchieri 2024 - Vinexpo Special
21 CHICAGO - USA	trebicchieri 2024
23 NEW YORK - USA	trebicchieri 2024
27 LOS ANGELES - USA	trebicchieri 2024
29 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri 2024

MARCH

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

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

TEL AVIV - Israel	Top Italian Wines Roadshow
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



IL MIO EXPORT

Cantina Valle Isarco - Armin Gratl

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

In totale, esportiamo il 15% della nostra produzione, un settore che, seppur ancora di dimensioni contenute, è in costante crescita. Attualmente, siamo presenti in 22 Paesi in tutto il mondo.

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

Le nostre vendite hanno successo soprattutto negli Stati Uniti, dove la cultura del vino è consolidata da lungo tempo. Nei Paesi asiatici, invece, l'Italia è spesso associata prevalentemente alla produzione di vini rossi, a causa di una tradizione di importazioni di questa tipologia di vino. Questo ci penalizza poiché siamo principalmente una cantina specializzata in vini bianchi.

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

Come molti nel settore, abbiamo registrato una riduzione del potere d'acquisto delle persone. Abbiamo dovuto affrontare aumenti dei costi energetici e di trasporto che ci hanno messo alla prova. Anche se la situazione si è stabilizzata rispetto a due anni fa, l'inflazione continua a rappresentare un problema. Gli stipendi che non seguono l'aumento dei prezzi hanno portato a una diminuzione delle visite ai ristoranti, colpendo il settore del vino considerato un prodotto di lusso. Ciò ci costringe a cercare un numero maggiore di clienti per mantenere il fatturato precedente.

4 Quali strategie per superare questo momento?

Abbiamo focalizzato le nostre vendite principalmente sul settore Horeca e, attualmente, non prevediamo di cambiare questa strategia. Continueremo a promuovere il nostro territorio e i nostri vini attraverso agenti e direttamente ai clienti. Riteniamo che non sia necessario modificare la strategia a causa delle sfide attuali ma aumenteremo gli sforzi in comunicazione, marketing e vendite per affron-



tare l'incertezza. L'obiettivo è restare fedeli alla nostra strada e intensificare la presenza sul mercato per superare questa fase incerta.

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

Il vino italiano ha una reputazione globale e i consumatori sono sempre più informati. Vedono l'Italia come un Paese ricco di territori, caratteristiche uniche e grande varietà. Questo sta portando sempre più consumatori a esplorare anche zone di nicchia come l'Alto Adige, una regione di cui siamo orgogliosi di far parte.

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

Ero su un volo diretto in Giappone e ho avuto l'opportunità di sedere accanto a un signore con cui ho iniziato a chiacchierare. Ha notato che stavo lavorando sul mio computer portatile alle grafiche delle bottiglie di vino. Durante la nostra conversazione, si è rivelato essere un distributore di vino a Tokyo e, da quella casualità, è nata una collaborazione che ora portiamo avanti con successo.

❖ Cantina Valle Isarco
Chiusa - Bolzano - kellerei-eisacktal.it

NEL PROSSIMO NUMERO
BOSCO DEL MERLO

Ocm Promozione Se il bando diventa una puntata al buio

Aziende e associazioni in tilt per il bando sui mercati terzi: dalla presentazione di tre preventivi all'incertezza sulle sanzioni fino alla poca flessibilità. I Consorzi: "Una corsa ad ostacoli che si poteva evitare. Molte cantine hanno preferito non partecipare". Il ministro Lollobrigida si difende: "Serviva trasparenza"

▲ di Loredana Sottile



“ giochi son fatti. Rien ne va plus”. Dopo la presentazione dei bandi e le richieste di chiarimento da parte delle Regioni, non resta che aspettare la pubblicazione delle graduatorie del bando Ocm Promozione Paesi Terzi del prossimo 15 ottobre. Ma quest'anno più che mai qualcosa non è andato come sperato. In primis i tempi, che hanno costretto i produttori, in piena vendemmia a mettersi su carte e preventivi: pubblicare il bando il 21 luglio con scadenza il 13 settembre (prorogata al 18) è stato quasi un gioco sadico, soprattutto in un'annata complicata come questa.

Ma a parte le tempistiche sbagliate – a cui purtroppo le nostre cantine sono ormai abituate – sono stati la troppa burocrazia e il cambio delle regole a scoraggiare i produttori, molti dei quali hanno, infatti, preferito restare fuori dal tavolo da gioco.

LA FILIERA ATTENDE ANCORA LE REGOLE SANZIONATORIE

A lanciare l'allarme è stato il presidente del Consorzio Doc Sicilia **Antonio Rallo**, che dagli Stati generali del vino di Roma ha spiegato tutte le difficoltà cui sono andati incontro consorzi e cantine: *“Ci auguriamo che arrivino al più presto dei chiarimenti perché quest'anno è stato molto difficile capire come accedere ai fondi. Soprattutto stiamo ancora aspettando, con un po' d'ansia, le regole finali del gioco, ovvero le regole sanzionatorie che dovrebbero essere pubblicate nel mese di novembre, quando già saranno uscite le graduatorie. Non conoscerle prima, insieme all'eccessiva burocratizzazione del sistema, ha fatto sì che aziende e consorzi ridimensionassero i budget investiti per paura di incorrere in errori, e quindi, sanzioni, che non conoscono ancora”* (vedi il caso della cantina Suavia nella pagina a seguire).

Cosa dice il bando promozione Paesi terzi

Complessivamente le risorse disponibili per il finanziamento dei progetti di promozione nazionali a valere sull'esercizio finanziario comunitario 2023/2024 ammontano a 21,2 milioni di euro. L'investimento minimo per progetto non deve essere inferiore a 500mila euro e, qualora sia destinato a più di un Paese terzo, l'importo minimo del progetto non deve essere inferiore a 200mila per Paese (100mila nel caso di Paese emergente). Ciascun progetto può prevedere azioni in massimo cinque Paesi terzi.

Suavia: "Ocm Promozione: ecco perché quest'anno abbiamo preferito non partecipare"

"Quest'anno abbiamo preferito gettare la spugna" dice a Tre Bicchieri Alessandra Tessari che, insieme alle sorelle è alla guida della cantina Suavia nella zona classica del Soave, per una produzione di 200mila bottiglia. Un'azienda di medie dimensioni molto presente sui mercati esteri: sono circa 40 quelli presidiati dagli Usa all'Asia, dove va il 70% della produzione. Per questo motivo i contributi Ocm Promozione erano un "alleato" prezioso, tant'è che da oltre un decennio la cantina partecipava puntualmente al bando. Quest'anno, però, no.



"Se in passato la programmazione era più flessibile, a mano a mano le difficoltà sono aumentate" spiega Tessari "Quest'anno, in particolare, le richieste di rendicontazione sono diventate millimetriche, con pochissimi margini di errore o modifiche. Ma come fai a sapere esattamente cosa farai da qui ad un anno?".

Una situazione quasi kafkiana che, come Suavia, ha scoraggiato parecchie cantine in tutta Italia. "L'impressione" spiega Tessari "è che valga il principio di colpevolezza. **Si parte, cioè, dal presupposto che le aziende abbiamo l'intenzione di fare qualcosa di sbagliato.** Da qui parte una sorta di "indagine" con la richiesta delle cose più assurde, come ad esempio le foto geolocalizzate che mostrino la presenza nei mercasti esteri o la presentazione dei biglietti da visita di tutti gli ospiti che partecipano ad una cena-evento. Capisco la trasparenza per evitare che qualcuno faccia il furbo, ma qui ti fanno veramente i raggi X. Se sei un'azienda grande e strutturata magari puoi permetterti di avere un ufficio dedicato solo a burocrazia e scartoffie, ma per noi è una via impraticabile. Credo che il sistema debba essere rivisto, altrimenti più che un incentivo finisce per diventare un ostacolo".

A complicare le cose, in questa annualità anche la richiesta dei tre preventivi e la conformità al progetto previsto per il 90% delle azioni, con sanzioni ancora sconosciute. "Il paradosso" rileva la produttrice "è che si partecipa per avere dei fondi che ti aiutino nella promozione estera e, magari, si finisce a dover pagare con i propri soldi se non si riesce a fare ciò che si mette nel progetto. Con questa spada di Damocle sulla testa non riesci a vivere serenamente, soprattutto se sei un'azienda familiare come la nostra. Non avremo i fondi" conclude "ma almeno quest'anno vivremo con meno ansie".

LE PRINCIPALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE

- Tempistiche
- Richiesta tre preventivi
- Riduzione dei mercati
- Sistema sanzionatorio ancora non pubblicato
- Obbligo per tutti o soggetti del progetto di partecipare a tutte le azioni
- Poca flessibilità in caso di variazione

» I TRE PREVENTIVI SI POTEVANO EVITARE?

A questo si è aggiunta la richiesta di tre preventivi da parte del Masaf per ogni attività del progetto presentato. Non, quindi, una semplice preventivo relativo a chi fornisce il servizio (per esempio un importatore o un ristorante), ma ben tre per tre soggetti diversi, **in modo da poter avere un quadro più ampio del mercato e capire se il costo certificato è congruo.**

Con uniche eccezioni, rappresentate dai monopoli, dalle ferie e da soggetti unici nel loro genere e, quindi, non sovrapponibili con altri fornitori.

L'input sia chiaro veniva dall'Europa, che aveva chiesto una maggiore trasparenza nella gestione dei fondi. Ma possibile che non si potesse trovare una soluzione diversa di quella dei tre preventivi? "Certo che sì" dice a Tre Bicchieri **Michele Bernetti**, presidente dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini "Sarebbe bastato fare un monitoraggio, arrivando ad una sorta di prezzario, dove ad ogni attività (tasting, cene, viaggi) venisse associato un codice e un costo medio. Invece, il Ministero ha preferito scaricare il lavoro su consorzi e aziende con un triplo lavoro di ricerca preventivi che ha riguardato qualunque voce: perfino i costi dei voli aerei da qui ad un anno per tre diverse compagnie". Insomma, una situazione kafkiana, con la beffa di non conoscere ancora le sanzioni a cui si va incontro in caso di mancato raggiungimento degli obiettivi.

MENO MERCATI E MENO FLESSIBILITÀ

Ma la corsa ad ostacoli non finisce qua. Come mette in evidenza lo stesso Bernetti, quest'anno sono anche cambiate alcune regole che hanno messo a rischio la flessibilità dei progetti. "Per esempio, è stato molto vincolante la riduzione dei mercati su cui proporre le azioni - 5 invece di 8 - e l'obbligo per tutti i soggetti di partecipare a tutte le tappe" continua il presidente Imt »

GAMBERO ROSSO



SALUMI DA RE

RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI

EDIZIONE 2023

21/22/23 OTTOBRE 2023

Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense (PR)

SABATO 21 OTTOBRE dalle 10.30 alle 19.30

DOMENICA 22 OTTOBRE dalle 09.30 alle 19.30

LUNEDÌ 23 OTTOBRE dalle 09.30 alle 17.30

Ingresso Gratuito

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



gambero rosso
channel



on air su piattaforma
sky canale **133 e 415**



Il primo canale italiano
interamente dedicato al food & wine

GAMBERO ROSSO

sky

LE STORIE



foto European Union

» *“Nel caso di un Consorzio come il nostro, che mette insieme grandi e piccole realtà, è stato complicato trovare una quadra sui mercati da inserire. A questo si aggiunge una rendicontazione molto rigida. Quest’anno, infatti, ci è stato richiesto il completamento del progetto al 90%, con pochissimi margini di modifica”. Il risultato? “Per quanto riguarda il nostro Consorzio siamo riusciti a mettere insieme il progetto regionale, ma alcune aziende di fronte a questa poca flessibilità e alla mancanza di informazioni su eventuali sanzioni hanno preferito rinunciare. Se, quindi, lo scorso anno erano 20 le cantine aderenti quest’anno sono 14”.*

Se questi numeri si riportano su scala nazionale, si capisce come il rischio sia quello di rimandare risorse preziosissime a Bruxelles. E sarebbe un peccato, visto l’importanza che hanno avuto nel far passare l’export di vino dai 5 miliardi del 2013 ai quasi 8 miliardi dello scorso anno.

LOLLOBRIGIDA: “DOBBIAMO GARANTIRE LA TRASPARENZA”

Sul tema è intervenuto anche lo stesso ministro Lollobrigida, provando a spiegare da dove nascono le complicazioni di quest’anno: *“Qualcuno ci ha chiesto perché abbiamo modificato il bando Ocm Promozione”* ha detto dagli Stati Generali del Vino *“Me ne assumo la responsabilità e dico che dobbiamo mettere la trasparenza sopra tutto, a maggior ragione dopo le criticità che hanno fatto perdere risorse negli anni passati. Non deve più succedere. Tuttavia”* ha aggiunto difendendo l’impianto del bando *“siamo anche pragmatici; quindi, se non puoi presentare tre preventivi perché in un determinato Paese tre fornitori non ci sono, ne presenterai solo uno ricevendo comunque le risorse”.*

Intanto, però, è proprio per quello stesso pragmatismo di cui parla Lollobrigida che quest’anno - di fronte all’eccessiva complicazione delle regole - molte aziende hanno preferito non puntare al buio. Va bene giocare, ma almeno conoscendo tutte le regole. ❖

GAMBERO ROSSO

TOUR DEL LAZIO

Un Tour tra le Province

CON

CASALE DEL GIGLIO

Tra giugno e ottobre

cinque cene degustazione per scoprire i sapori del Lazio

PROSSIMO APPUNTAMENTO:

12 OTTOBRE 2023 | ORE 20.30

NÙ TRATTORIA ITALIANA DAL 1960 | ACUTO (FR)

PER INFO E PRENOTAZIONI

gamberorosso.it/tour-del-lazio-con-casale-del-giglio

I fantastici 5 vini premiati dalla guida Vini d'Italia 2024

▲ di Lorenzo Ruggeri

Aspettando la premiazione del 15 ottobre, vi sveliamo i primi cinque Premi Speciali dalla guida del Gambero Rosso. Per il bianco andiamo nel Collio, per il rosso in Piemonte, per il rosato in Abruzzo, mentre le migliori bollicine sono in Franciacorta e il vino da meditazione dell'anno è un Marsala



Con l'inizio di ottobre, siamo ufficialmente entrati nel mese delle grandi guide del Gambero Rosso. Il 15 ottobre toccherà a Vini d'Italia che sarà presentata a Palazzo Brancaccio di Roma con tante novità. Quest'anno sono stati ben 2.300 i campioni approdati in finale: uno spettacolare match che ha decretato alla fine i 498 vini premiati con Tre Bicchieri. Un risultato che, se analizzato, racconta come la geografia del vino italiano continui a rimodularsi scardinando le gerarchie; come quella geografia risulti del tutto rivoluzionata se raffrontata alla prima edizione dove non arrivava al podio nessun produttore da Valle d'Aosta, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria Sardegna. A tal proposito, sul mensile Gambero Rosso di ottobre, in edicola con la nuova veste grafica, è possibile leggere il "pagellone" delle regioni, in stile calcistico. Dal canto nostro la filosofia nei giudizi non è mai cambiata: valorizziamo sia grandi cantine cooperative che artigiani con tirature confidenziali; non ci piacciono i partiti del vino e gli schieramenti: il nostro approccio laico ci porta tra enologi di fama mondiale come tra realtà che ci fanno pensare perché non hanno nemmeno un sito internet lontanamente aggiornato. Ma veniamo ai Premi Speciali, che anche quest'anno saranno 12 a rappresentare la visione del Gambero Rosso in fatto di vino. Di seguito i 5 dedicati ai vini.

BOLLICINA DELL'ANNO. FRANCIACORTA MILLESIMO NATURE 2016 - GATTI

Questo premio, che ogni anno ci fa discutere per giorni e giorni, ci conduce a Erbusco – una delle unità vocazionali più pregiate della Franciacorta – e rappresenta plasticamente una discreta serie di temi attualissimi. Intanto **si tratta di un Dosaggio Zero**, tendenza che ritroviamo sempre più forte tanto nelle bollicine d'Ultralpe quanto nei grandi territori del Metodo Classico nostrani. Si tratta di un Millesimo 2016, annata che continua a scrivere »

Nuova veste per la guida Vini d'Italia



La nuova edizione della guida 2024 appare rinnovata anche per grafica e formato, leggermente più grande, al fine di aumentarne la leggibilità. Confermate anche le edizioni in lingua straniera, vero fiore all'occhiello del progetto: tedesca, inglese, cinese e giapponese. Sono queste il motore del fittissimo calendario di eventi internazionali, quasi 40, che accompagneranno le cantine in giro per il mondo.

Nel mensile in edicola, le regioni più performanti e la valutazione dei vini in centesimi



Agli assaggi della nuova edizione della guida Vini d'Italia, il nuovo mensile in edicola dedica ampio spazio, con gli approfondimenti sulle regioni più performanti di quest'anno (con tanto di pagelle) oltre ad un focus sulla prova di resistenza di un territorio come la Romagna (regione più promettente del

2024). Ma, come rivela il direttore Marco Mensurati nel suo editoriale "la novità principale o almeno la più attesa e temuta dagli addetti ai lavori, è quella del ritorno della valutazione dei vini espressa in centesimi. Non si tratta a dire il vero di un debutto: il rating delle bottiglie è stato un grande classico del Gambero per molti anni".

» pagine importanti anche sul versante delle bollicine in tema di freschezza e carattere vibrante, cifra che ritroviamo esaltata in un registro di straordinaria pulizia e definizione aromatica, troviamo padronanza tecnica ma anche complessità gustativa. In breve, vi proponiamo un grande esempio di Franciacorta, contemporaneo nello stile e proposto, tra l'altro, a un prezzo più che ragionevole dalla famiglia Gatti che lo produce. Con questi presupposti ce la possiamo giocare a viso aperto anche in Champions League.

BIANCO DELL'ANNO. COLLIO CHARDONNAY RISERVA 2018 - PRIMOSIC

Per questa categoria rimarchiamo ancora una volta la straordinaria vocazione del Collio, culla di bianchi di caratura mondiale. Viticoltura di collina - lo dice il nome stesso - e di confine, che ospita alcuni dei più ispirati, testardi e talentuosi vignaioli del Paese. La scelta è ricaduta su uno Chardonnay, che alla cieca molti non prenderebbero per tale, semplicemente perché il terroir si esprime con una forza dirompente: è scattata la ola mentre l'assaggiavamo alla cieca, tratteggia una parabola gustativa talmente avvincente da richiedere un gps integrato. La grinta sapida di Oslavia e un uso sartoriale di legni diversi per la fermentazione e maturazione, oltre al lungo affinamento in acciaio, ci ricordano sommessamente che lo Chardonnay è uno dei più grandi vitigni al mondo, interpretato in questo caso da Marko e Boris Primosic. **Molti bianchi italiani invecchiano meglio di tanti rossi blasonati**, sarà il caso anche di questa Riserva 2018.

ROSATO DELL'ANNO. CERASUOLO D'ABRUZZO TAUMA 2022 - PETTINELLA

Con il Rosato dell'Anno ribadiamo un'identità specifica, lontana da quell'effetto Provenza che sembra affliggere l'intera categoria con colori sempre più scarichi anche in presenza di vitigni ricchi di antociani e climi aridi. Abbiamo scelto un vino in rosa che sceglie una terza via: non gioca solo la carta del frutto e della piacevolezza acida, ma riesce a dispiegare con grazia e classe un ricco corredo di sfumature e registri. La sua doppia anima riflette la provenienza dei vigneti di montepulciano: due sono alle pendici della Maiella, in quota, l'altro a due passi dall'Adriatico a Silvi Marina. Le uve fermentano e maturano in barrique esauste, per poi passare in acciaio. Il talento di un grande artigiano come Giuliano Pettinella fa la differenza: **è la prima volta dei Tre Bicchieri e del massimo riconoscimento per un Cerasuolo d'Abruzzo** che non teme il tempo ed evidenzia l'ottima interpretazione di un'annata calda e siccitosa come la 2022. Una perla che rafforza l'identità del vino in rosa di stile italiano.

ROSSO DELL'ANNO. BAROLO VIGNARIONDA ESTER CANALE ROSSO 2019 - GIOVANNI ROSSO

Il Rosso dell'Anno pone un punto esclamativo sulla "vigna delle vigne", **una parcella di un ettaro piantata nel 1947 a Serralunga d'Alba**. Ci sarà un motivo se le quotazioni di Vignarionda crescono più veloci delle azioni Apple: nel bicchiere abbiamo un gesto di pura e autentica bellezza. Per noi è un omaggio al vino italiano, firmato da uno straordinario produttore. Oltre un secolo di storia per questa azienda, guidata da 20 anni da Davide Rosso, che conta su dei vigneti in alcuni dei cru più famosi del Barolo tra cui Vignarionda. Obiettivo: vini che raccontino senza filtri il territorio, cercando la massima espressività, nitidezza aromatica, struttura e trama tannica elegante. Questo rosso, in particolare, è già in forma strepitosa, e lo sarà anche tra 40 anni.

VINO DA MEDITAZIONE DELL'ANNO. MARSALA VERGINE RISERVA 2011 - FLORIO

Vogliamo riaccendere un faro su un nettare sempre più raro che ci riporta sulle rotte nautiche tra Sicilia e Inghilterra, quel Marsala che oggi fatica a ritagliarsi uno spazio commerciale ma che continua ad affascinarci in maniera struggente. Se alcuni virtuosi vignaioli siciliani hanno di recente riportato in auge lo stile pre-british, ovvero senza fortificazione con alcol, noi abbiamo optato per un Marsala Vergine Riserva 2011, da sole uve grillo che maturano per 10 anni in botte. In questa etichetta di Florio, ci ritroviamo: con il suo carattere speziato e iodato, eclettico e sorprendentemente bevibile, nonostante la concentrazione densa e viscosa. Con le dovute accortezze di servizio e di temperatura, **può ispirare alcuni dei più sorprendenti abbinamenti**. Noi ci siamo sbizzarriti, mentre rileggevo le bozze della guida, tra una fetta di salame e un trancio di pizza. ❖



LA PROSSIMA CENA IN PROGRAMMA:

19 ottobre 2023 | ore 20:30

Marzapane

via Flaminia, 64 | Roma

INFO E PRENOTAZIONI: ☎ 06 6478 1692

INFO: www.gamberorosso.it

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice		
S&P 500 Food & Beverage & Tabacco	Var% settimanale -3,06	Var% inizio anno -10,86
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -1,86	Var% inizio anno -5,74

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	2,04	anno	-2,51	654
Campari	Italia	0,95	-9,09	24,66	12.951
Centrale del Latte d'Italia	Italia	0,69	17,57	9,43	40
Marr	Italia	-4,99	-1,36	17,85	759
Newlat Food	Italia	1,33	0,18	22,00	268
Orsero	Italia	1,31	40,39	-2,80	245
Valsoia	Italia	-2,88	4,35	-7,01	94
Anheuser Bush I	Belgio	-1,40	-8,94	8,92	87.884
Danone	Francia	-1,16	-10,09	8,76	35.169
Pernod-Ricard	Francia	-1,30	5,40	-13,31	40.619
Remy Cointreau	Francia	-4,32	-13,52	-33,78	5.741
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-2,21	-28,36	10,75	2.797
Dsm	Olanda	0,00	-16,16	-3,84	763
Heineken	Olanda	-2,91	-0,22	-8,14	47.335
Jde Peet S	Olanda	5,12	-6,49	-10,34	13.014
Ebro Foods	Spagna	-2,96	-1,18	3,42	2.418
Viscofan	Spagna	-1,20	7,23	3,60	2.678
Barry Callebaut N	Svizzera	-2,95	-4,32	-23,50	8.046
Emmi N	Svizzera	-4,15	-22,58	11,62	4.735
Lindt N	Svizzera	-1,39	9,20	2,79	13.890
Nestle N	Svizzera	-2,80	4,84	-3,59	283.694
Associated British Foods	Gran Bretagna	-2,97	-4,20	60,55	18.000
Britvic Plc	Gran Bretagna	-3,34	28,62	19,85	2.503
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-4,21	9,97	29,80	2.147
Diageo	Gran Bretagna	-1,73	12,35	-18,66	78.180
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-2,13	-17,38	-0,60	3.087
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-2,97	-6,21	-11,10	39.521
Beyond Meat	Stati Uniti	-7,15	-20,51	-40,12	535
Boston Beer `A`	Stati Uniti	0,62	-29,33	15,71	3.694
Brown-Forman B	Stati Uniti	-0,93	15,50	-15,42	17.096
Bunge Ltd	Stati Uniti	-2,96	-12,07	25,29	15.213
Campbell Soup	Stati Uniti	-4,53	5,97	-16,45	11.400
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-2,92	-29,74	-3,12	226.702
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-5,28	-13,72	-19,39	12.088
Constellation Brands	Stati Uniti	-2,00	-31,45	5,89	43.479
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-6,81	7,15	-29,37	7.464
Flowers Foods	Stati Uniti	-4,03	-22,14	-12,96	4.378
Freshpet Inc	Stati Uniti	-5,38	-24,53	12,29	2.826
General Mills	Stati Uniti	-3,50	16,32	-19,80	35.683
Hershey Company	Stati Uniti	-3,91	-24,94	-12,19	28.224
Hormel Foods	Stati Uniti	-2,96	-14,85	-18,40	19.679
Ingredion Inc	Stati Uniti	-2,23	-17,23	17,49	6.065
Kellanova	Stati Uniti	-4,57	-1,97	-20,54	17.215
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-3,33	-20,73	-15,68	41.494
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-2,97	-12,82	16,94	12.479
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-2,91	0,28	4,92	4.275
Mccormick & Co	Stati Uniti	-9,38	-17,60	-5,54	16.406
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-1,62	-17,48	27,67	11.869
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-4,21	20,38	19,96	87.844
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-6,67	1,43	13,78	50.699
National Beverage Corp.	Stati Uniti	3,78	-0,19	20,74	4.210
Nomad Foods	Stati Uniti	-2,16	1,48	4,84	2.492
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-7,81	-13,23	-69,59	460
Pepsico Inc	Stati Uniti	-2,79	-53,16	1,48	221.043
Performance Food Gr	Stati Uniti	-5,03	-7,17	27,42	8.395
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	1,01	-3,63	-0,56	5.217
Post Holdings	Stati Uniti	-0,93	-2,78	1,01	4.960
Seaboard Corp	Stati Uniti	-2,07	-6,00	4,89	4.046
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-6,23	-3,32	-13,72	11.746
Sysco Corp	Stati Uniti	-2,94	-24,01	-10,83	31.115
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	1,91	-15,92	-40,62	868
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-4,03	-37,21	-2,50	38.846
Tyson Foods Cl `A`	Stati Uniti	-4,27	-18,67	-26,44	13.386
Us Foods Holding	Stati Uniti	-3,40	-21,16	42,01	9.032

FINE WINE AUCTIONS

Musigny: 20 millesimi a confronto

Sotto esame questa settimana sono le quotazioni spuntate alle aste dalle annate del 1900 dei Pinot Noir più raffinati della Borgogna, quelli del Musigny, un Grand Cru che si produce nel cuore della Côte de Nuits in un villaggio, Chambolle-Musigny, famoso nonostante sia di piccole dimensioni.

Come è successo quest'anno a tutti i vini borgognoni, anche le annate senior di questa pregiatissima denominazione sono diminuite di prezzo, e in misura piuttosto accentuata: i 20 millesimi del secolo scorso per i quali è possibile confrontare le quotazioni attuali con quelle del 2022 (in tabella i 16 confronti più significativi) denunciano un calo del 21,54%. Un deciso ridimensionamento per il quale non mancano le motivazioni: per comprare queste 20 bottiglie nel 2022 bisognava sborsare 310.591 euro, il che significa che ciascuna di esse costava in media 15.530 euro. E anche adesso, dopo la severa riduzione, il loro prezzo medio, 12.184 euro, si direbbe ancora sopra le righe.

Come documenta la tabella, le annate dal 1949 al 2000 di Musigny sono state caratterizzate dal succedersi della leadership di due personaggi straordinari: il Comte Georges de Vogue, che con l'azienda da lui creata nel 1925 ha costruito la fama del Musigny puntando sulla qualità delle uve coltivate nelle vecchie vigne (VV), e Lalou Bize-Leroy, gran dama del vino di Borgogna, battezzata, pare, con qualche goccia del prezioso Musigny. Ma mentre la Comte Georges de Vogue dopo la morte del fondatore non è più comparsa al vertice delle quotazioni, il Domaine Leroy lo ritroveremo nella prossima puntata.

- Cesare Pillon

Musigny - Camille Giroud

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1949	1 b	\$ 3.200	Hart Davis Hart, Usa	03/03/23	€ 3.014,72	€ 2.928,00	+3%

Musigny VV - Georges de Vogue

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1962	1 b	Hk\$ 129.480	Acker Wines, Hong Kong	21/04/23	€ 15.032,63	€ 7.475,50	+101%
1966	4 b	\$ 12.450	Zachys, New York	02/03/23	€ 2.935,09	€ 3.680,02	-20%
1971	1 b	\$ 4.046	Acker Wines, Usa	02/03/23	€ 3.815,38	€ 5.253,05	-27%
1976	1 b	\$ 938	Christie's, LA online	18/04/23	€ 854,89	€ 1.101,09	-22%
1979	1 b	Hk\$ 14.940	Acker Wines, Hong Kong	21/04/23	€ 1.734,53	€ 1.346,93	+29%

Musigny - Drouhin

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1985	1 b	\$ 2.988	Acker Wines, Usa	02/03/23	€ 2.817,68	€ 8.424,74	-67%

Musigny - Leroy

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1988	1 b	\$ 21.165	Acker Wines, Usa	17/01/23	€ 19.520,48	€ 15.374,13	+27%
1989	1 b	\$ 16.185	Acker Wines, Usa	17/01/23	€ 14.927,43	€ 21.341,54	-30%
1991	1 b	\$ 14.940	Acker Wines, Usa	20/06/23	€ 13.665,62	€ 29.204,21	-53%
1995	1 b	Hk\$ 159.360	Acker Wines, Hong Kong	21/04/23	€ 18.501,70	€ 26.623,08	-31%
1997	2 b	\$ 42.330	Zachys, New York	29/03/23	€ 19.512,01	€ 27.614,58	-29%
1998	1 b	Hk\$ 224.100	Acker Wines, Hong Kong	10/02/23	€ 26.712,72	€ 32.750,00	-18%
2000	1 b	\$ 27.500	Zachys, New York	22/06/23	€ 25.033	€ 42.773	-41%

Musigny - Faiveley

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1996	1 b	\$ 3.486	Acker Wines, Usa	17/01/23	€ 3.215,14	€ 4.252,47	-24%

Musigny - Georges Roumier

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1999	1 b	\$ 13.695	Acker Wines, Usa	17/01/23	€ 12.630,90	€ 15.328,81	-18%