



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



EMILIA-ROMAGNA DOPO L'ALLUVIONE VIGNETI A RISCHIO FITOPATIE

UE

L'etichetta sanitaria irlandese è legge: per la prima volta un Paese Ue mette in relazione il consumo di alcol e i tumori

FRANCIA

La legge Evin torna a colpire: Lady Gaga e Dom Pérignon sotto accusa per istigazione all'alcolismo

VINO&SALUTE

Tre bicchieri di vino rosso riducono del 4% il rischio di mortalità precoce. Lo dice una ricerca americana

DDL

Arriva il Liceo del Made in Italy, ma senza materie enogastronomiche. C'è anche il bollino per i ristoranti italiani all'estero

MERCATI

"Il Prosecco è solo italiano": il Consorzio della Doc in Oceania con il Gambero Rosso per fare chiarezza





Champagne e parmigiano nell'ultima cena del Titanic

Il Made in Italy non manca di presentarsi all'appuntamento con la storia. Nuove immagini – questa volta tridimensionali – fornite dalla casa di produzione Atlantic Production in collaborazione con la compagnia specializzata in mappature di acque profonde Magellan, sono a disposizione per svelare nuovi dettagli del naufragio del Titanic. In questo modo i singoli dettagli prima celati dalle profondità del mare sono ora visibili, come lo stato effettivo della nave o **la presenza di bottiglie di champagne mai aperte e conservate a 4000 metri di profondità.**

Uno sguardo che racconta della vita a bordo. E chissà se tra questi vini ci siano ancora – intatte – alcune bottiglie italiane. La domanda non è casuale, visto che nelle cene dell'ormai infausto viaggio del Titanic il Made in Italy ha avuto un ruolo da protagonista. Una presenza legata ad una precisa scelta del cuoco responsabile dei ristoranti della prima classe: Gaspare Antonio Pietro Gatti, detto Luigi. A 37 anni si imbarcò insieme ai migliori camerieri dell'epoca – molti di cui italiani – e si occupò personalmente degli acquisti degli ingredienti per i suoi menu.

Grazie a un'indagine del giornalista Gabriele Arliotti e dello storico Claudio Bossi, è stato possibile risalire a documenti che attestavano la presenza di 30 forme intere di parmigiano a bordo. Stando ai menu, il 14 aprile, Il Parmigiano venne servito in bastoncini, come guarnizione, nel Consommè Olga, e fu uno degli ingredienti principali del Sauté di pollo Lyonaise e della zuppa Parmentier. Nei menu ritrovati, spicca in bella vista la possibilità di assaggiare, a fine pasto, insieme ad altri formaggi il Gorgonzola, conservato grazie a macchine del ghiaccio presenti come attrezzatura di bordo. – **M.T.**

foto: Atlantic Production/ Magellan

UE. L'etichetta sanitaria irlandese è legge: per la prima volta un Paese Ue mette in relazione il consumo di alcol, le malattie del fegato e i tumori

di Loredana Sottile

Non sono bastati i ricorsi delle associazioni del vino, i commenti dei Paesi extra Ue all'Organizzazione Mondiale del Commercio, le osservazioni dei Paesi dell'Ue alla Commissione Ue, né gli incontri unilaterali. **A sorpresa, senza neppure attendere le risposte della Commissione o l'incontro del 21 giugno del Wto, il ministro irlandese della Salute Stephen Donnelly ha convertito in legge il regolamento** che prevede l'etichettatura degli alcolici con avvertenze sanitarie. È la prima volta in Europa in cui le etichette degli alcolici prevedono, oltre al pittogramma della donna incinta e a informazioni su contenuto calorico e grammi di alcol nel prodotto, anche **avvertenze sul rischio di malattie del fegato e tumori mortali dovuti al consumo di alcol**, con rimando al sito web www.askaboutalcohol.ie.

Nell'annunciare l'approvazione della nuova legge, Donnelly ha lanciato anche una provocazione al mondo vitivinicolo: "Sono lieto che siamo il primo



Paese al mondo a compiere questo passo e introdurre un'etichettatura sanitaria completa dei prodotti alcolici. Non vedo l'ora che altri Paesi seguano il nostro esempio". Facendo materializzare, con queste poche righe affidate ad un comunicato ufficiale, i fantasmi tanto temuti dalle associazioni di settore, preoccupati proprio da un possibile modello Irlanda seguito da altri Paesi europei.

Dure le parole di **Ignacio Sánchez Recarte**, segretario generale del

Ceev: "Che giorno triste per l'Europa. Ora ci affidiamo alla Commissione europea per portare a termine la procedura d'infrazione e, parallelamente, armonizzare il diritto Ue a tutela del mercato unico".

La "questione irlandese" risale allo scorso giugno, quando il governo di Dublino notifica alla Commissione europea il progetto di regolamento 2022 sulla salute pubblica, includendo l'introduzione di avvertenze sanitarie obbligatorie sull'etichetta delle bevande alcoliche. Nei mesi a seguire 13 Paesi europei tra cui l'Italia, presentano i loro commenti all'iniziativa, ma la Commissione Ue preferisce non intervenire, dando una sorta di silenzio assenso all'Irlanda. A febbraio Dublino notifica l'iniziativa anche al Wto e al termine dei 90 giorni, otto Paesi extra Ue, tra cui anche gli Usa e il Regno Unito, contestano la decisione. Ma niente da fare: l'Irlanda va avanti. L'entrata in vigore della nuova etichettatura è prevista dopo un periodo di transizione di tre anni, quindi dal 22 maggio 2026.

FRANCIA. Lady Gaga e Dom Pérignon sotto accusa: istigano all'alcolismo

L'associazione sanitaria francese Addictions France – la cui missione è migliorare la salute agendo sulle dipendenze e sulle loro conseguenze – ha annunciato con un comunicato stampa l'avvio di un'azione legale contro la partnership tra la cantante Lady Gaga e gli Champagne Dom Pérignon (gruppo LVMH).

Sotto accusa è la co-creazione di una cuvée Dom Pérignon x Lady Gaga. Addictions France si dichiara, infatti, allarmata nel vedere "sempre più collaborazioni per la co-creazione di bottiglie in edizione limitata tra un artista e un marchio di alcolici con lo scopo di far dimenticare che si tratta di pubblicità e di aggirare la legge, presentando le celebrità come soggetti interessati al processo di produzione e non più come semplici ambasciatori pubblicitari".

L'associazione francese ha fatto riferimento alla Legge di Evin (1991) secondo cui la pubblicità sugli alcolici deve essere puramente informativa e non deve evocare associazioni con feste e socializzazione. Sempre secondo questa legge, in Francia vino



e alcolici non possono essere pubblicizzati nei cinema, alla televisione e durante le manifestazioni sportive.

Il caso di Addictions France contro Lady Gaga per Dom Pérignon sarà discusso mercoledì 10 gennaio 2024 presso il tribunale di Parigi insieme a un altro caso: la partnership tra il direttore artistico Olivier Rousteing (Balmain) e i whisky Chivas (gruppo Pernod Ricard). – **A.C.**

VINO&SALUTE. Contrordine: tre bicchieri di vino rosso riducono del 4% il rischio di mortalità precoce. Lo dice una ricerca americana

Mentre l'Europa rischia di affossare uno dei suoi prodotti di punta insieme alla Dieta Mediterranea, gli Stati Uniti ne scoprono le proprietà benefiche. Arriva da Oltreoceano la ricerca secondo cui **non solo il vino non farebbe male alla salute, ma addirittura ri-**



durrebbe la mortalità del 4%. Il tutto messo nero su bianco sulla rivista americana Bmc Medical Education che ha pubblicato la ricerca "Change in habitual intakes of flavonoid-rich foods and mortality in US males and females" con contributi di scienziati internazionali come Walter Willett, epidemiologo della Harvard School of Public Health di Boston.

La ricerca prende in esame un campione di 55.786 donne e 29.800 uomini di mezza età e senza malattie croniche, valutando le associazioni tra i cambiamenti nell'assunzione di alimenti molto ricchi di flavonoidi (una classe di polifenoli con effetti positivi per la salute) e mortalità. **La conclusione è che l'aumento del consumo di alimenti contenenti flavonoidi, tra cui il vino rosso, porta ad una riduzione del rischio di mortalità precoce nella popolazione.**

Nello specifico, per il vino rosso, lo studio evidenzia un rischio di mortalità inferiore del 4% con l'assunzione di 3,5 bicchieri a settimana, così come 3,5 porzioni alla settimana di mirtilli e peperoni porta ad una riduzione della mortalità rispettivamente del 5% e del 9%. Una specie di Rivoluzione Copernicana visto il momento storico in cui ci troviamo con venti di proibizionismo che soffiano da più parti.

"Questo studio è particolarmente importante perché ristabilisce una corretta posizione riguardo la salubrità del vino rosso il cui consumo consapevole, contrariamente a quanto sostenuto di recente da alcuni paesi membri dell'Ue, non solo non è nocivo per la salute ma aumenta le aspettative di vita" è il commento di **Mario Serpillo**, presidente dell'Uci-Unione Coltivatori Italiani che, partendo da questa nuova scoperta, chiede che vengano contrastati gli attacchi ricevuti a livello europeo e che siano sfatati i pregiudizi che vorrebbero etichettare il vino ed altri prodotti incriminati dal Nutriscore in maniera negativa. – L.S.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



**A. A. Valle Isarco Kerner Aristos '21
CANTINA PRODUTTORI
VALLE ISARCO**

In Alto Adige più precisamente nella zona del Valle Isarco troviamo la Cantina Produttori Valle Isarco. Nel 1961 è stata fondata la cooperativa, la più giovane cooperativa altoatesina, che oggi conta 135 soci che coltivano 150 ettari di vigneti. Con Marco Sabellico assaggiamo l'A. A. Valle Isarco Kerner Aristos '21. Dal colore paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso è ricco di frutta bianca matura di mela e pesca bianca, note di erbe di montagna, note floreali e sfumature di agrumi. In bocca è sapido, nitido, fresco, ricco di frutto, sorretto da una bella vena acida che dona freschezza all'assaggio, chiude lungo su note iodate. Ottimo come aperitivo o in abbinamento con un risotto agli asparagi o ai funghi porcini.

Visita il sito kellerei-eisacktal.it/it/

Per guardare la puntata:

[instagram.com/reel/CsbdCyRAoWK/](https://www.instagram.com/reel/CsbdCyRAoWK/)

SOSTENIBILITÀ. Sette consumatori su dieci pagherebbero fino al 12% in più per un vino sostenibile. Qualità, paura ed etica i driver che spingono la scelta



Il 71% degli italiani è disposto a pagare di più per un vino sostenibile. È una delle evidenze emerse dal report “Sostenibilità è qualità” di Fondazione Symbola e Ipsos, secondo cui quel “di più” potrebbe quantificarsi in 12 punti percentuali rispetto al prezzo standard. Tra i driver che spingono ad una maggiore attenzione alla sostenibilità ce ne sarebbero tre particolarmente importanti, come spiega **Ilaria Ugenti**, service line leader corporate reputation Ipsos: “Esistono tre forze che spingono il consumatore a compiere scelte sostenibili: l’etica (con un contributo del 6,5%), la paura (37%) e la qualità (56,5%). Nell’attuale contesto, l’etica si colloca all’ultimo posto, la paura ha un peso rilevante ed è la qualità che rappresenta il principale driver nelle scelte di consumo sostenibile”. Questa maggiore enfasi posta sul concetto di qualità rappresenta una vera e propria svolta culturale, considerato che fino a non molti anni fa ciò che era associato alla sostenibilità rappresentava un prodotto meno “efficace”, meno soddisfacente, scelto più per una questione valoriale a scapito di una piena soddisfazione.

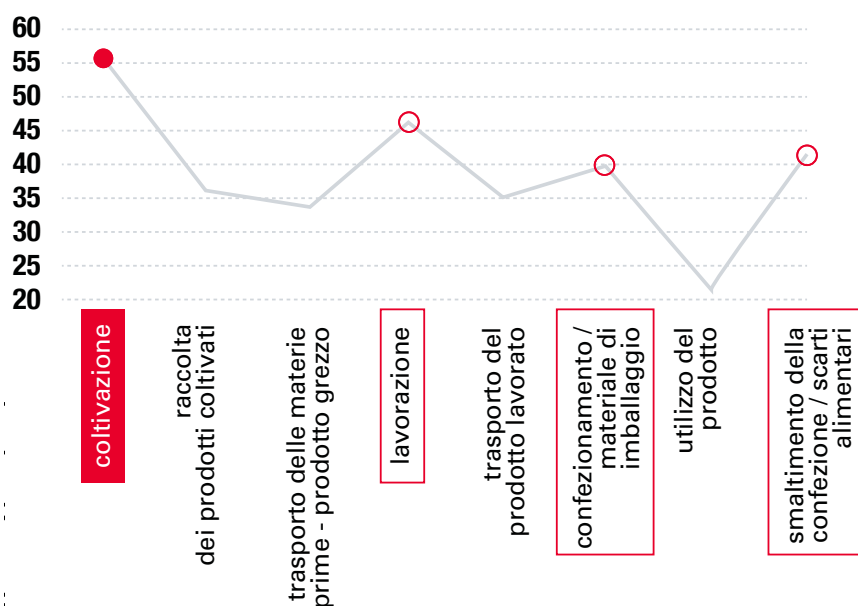
“La sostenibilità non è solo necessaria per affrontare la crisi climatica ma una straordinaria opportunità per rilanciare la nostra economia e produrre lavoro” sottolinea il presidente della Fondazione Symbola **Ermete Realacci** “La percezione di qualità dei beni prodotti in modo sostenibile spinge il consumatore verso acquisti più responsabili. Scommettere su un’Italia che fa l’Italia è la chiave per rafforzare la nostra economia”.

“Oggi la cantina sostenibile è una cantina di cui ci si può fidare” spiega **Cri-**

stiana Tirabovi, direttore di Federdoc “ma resta la difficoltà del consumatore nel comprendere quale azienda lo sia davvero e quale no, sebbene il settore vitivinicolo, rispetto agli altri, sia quello con una maggiore riconoscibilità”. **Agli occhi del cittadino la viticoltura, quando si parla di sostenibilità, deve prestare particolare attenzione alla coltivazione, poi alle fasi di lavorazione, confezionamento e smaltimento, mentre resta molto meno rilevante il tema del trasporto.** “La risposta che arriva dai consumatori e

che vede la qualità come elemento base anche di un discorso legato alla sostenibilità è un messaggio fondamentale per il mondo produttivo del nostro settore” è il commento del presidente Federdoc **Giangiaco Gallarati Scotti Bonaldi**, che ricorda come il mondo del vino si sia mosso in tal senso già da tempo e prima di molti altri. La storia la ricorda Riccardo Ricci Curbastro, presidente Equalitas: “Quando nel 2015 Federdoc ed i suoi partner hanno dato vita allo standard Equalitas per la sostenibilità del settore vitivinicolo l’argomento sembrava futuribile, un volo pindarico. Oggi, dopo solo 8 anni, questa ricerca ci restituisce una analisi delle aspettative di un mercato del vino a DO che comincia a chiedere esattamente quello che Equalitas certifica: etica, attenzione ai dipendenti, collaborazione con le comunità sono richieste da oltre il 30% dei consumatori. Senza certificazione il rischio greenwashing è dietro l’angolo”. – **L.S.**

Vino sostenibile. Aspetti chiave secondo i consumatori



fonte: Symbola Fondazione per le qualità italiane e Ipsos

FORMAZIONE. Ecco come sarà il Liceo del Made in Italy. Annunciato anche un bollino per segnalare i ristoranti italiani all'estero



Annunciato a Vinitaly dalla premier Giorgia Meloni, il Liceo del Made in Italy inizia a prendere ufficialmente forma. Le prime informazioni vengono dalla bozza del decreto “Disposizioni organiche per la valorizzazione, promozione e tutela del Made in Italy”, di cui si discuterà a breve in Consiglio dei Ministri.

Il debutto è fissato per l'anno accademico 2024/2025, quando l'indirizzo economico sociale del Liceo delle Scienze Umane confluirà nel percorso Liceale Made in Italy. Il percorso di studio prevede lezioni di economia e diritto, ma anche di imprenditoria per capire come valorizzare al massimo le potenzialità del Made in Italy, con due lingue straniere obbligatorie. **Non si fa accenno, nella bozza, a materie legate all'enogastronomia, come in molti si auguravano** (materie agronomiche, storia della cucina italiana, corsi di degustazione, percorsi gastronomici): una dimenticanza o una precisa volontà?

In generale il ddl spazia tra vari settori del Made in Italy (dal sistema fieristico al design, dall'artigianato alla nautica), ma il food&wine ha un ruolo importante al suo interno. Basti pensare che all'articolo 36 si fa riferimento ad una certificazione di qualità della ristorazione italiana all'estero. Una sorta di bollino ad hoc da richiedere ad un ente certificatore accreditato. “Un modo” si legge del testo “per contrastare l'utilizzo speculativo dell'italian sounding nel mondo”.

Ma le novità non sono finite. Il ddl prevede anche l'istituzione di una giornata dedicata al Made in Italy - il 15 aprile - per celebrare la creatività e l'eccellenza italiana presso le istituzioni, le scuole e i luoghi di produzione. Infine, si designa il NutriInform (la risposta italiana al Nutriscore) quale sistema di etichettatura nazionale per promuovere il corretto utilizzo delle indicazioni nutrizionali dei prodotti alimentari. Per il potenziamento di tale sistema e la sua diffusione dovrebbero essere stanziati 10 milioni di euro. – L.S.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



**Salice Salentino Le Pitre '20
MOTTURA VINI**

In Puglia, nella zona del Salice Salentino, più precisamente a Tuglie troviamo l'azienda Mottura Vini. L'azienda è stata fondata da Pasquale Mottura nel 1927 ed oggi è gestita dalla quarta generazione della famiglia da Antonio Mottura e dalla nipote Barbara. Con Marco Sabellico assaggiamo il Salice Salentino Le Pitre '20. Dal colore rubino cupo e fitto dai riflessi violacei, al naso è ricco di frutti rossi e neri maturi di prugna, marasca e ribes nero, note speziate, erbe della macchia mediterranea e cioccolato. Al palato è corposo, inteso, strutturato, speziato, sorretto da una bella acida che dona armonia all'assaggio. Ottimo in abbinamento con cacciagione, selvaggina, carne di cavallo oppure formaggi stagionati.

Visita il sito motturavini.com/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/reel/CsjPwkGokhh/

FOCUS

TORCHIATO DI FREGONA. Sette produttori celebrano un "salvataggio decennale"

di Gianluca Atzeni

Merita un plauso e una segnalazione l'opera dei sette viticoltori riuniti nella cooperativa Produttori di Fregona, che dieci anni fa riuscirono a mettere insieme idee ed energie con l'obiettivo di salvare il vino Torchiato dal rischio estinzione. In un contesto di mercato in cui le nicchie produttive assumono sempre più valore, grazie a una maggiore consapevolezza del binomio vino-territorio da parte dei consumatori, ma anche in un contesto di crescente interesse da parte dei collezionisti di vino per i vini unici, esempi come questo dimostrano che anche le piccole realtà possono trovare spazio nella vasta gamma dei prodotti made in Italy.

IL FUTURO. Patrimonio culturale del territorio del Cansiglio, nel Trevigiano, **il Torchiato di Fregona è una tipologia di vino appartenente alla Docg Colli di Conegliano.** Secondo il presidente della cooperativa **Alessandro Salatin**, che venerdì 19 maggio scorso ha presentato il vino del decennale (Piera Dolza), dopo l'opera di recupero di questo prodotto fortemente identitario, occorre lavorare per garantire un futuro stabile alle imprese: *"Deve diventare economicamente sostenibile e garantire una giusta redditività a chi lo produce, in modo da attirare nuove generazioni, che noi siamo pronti ad accogliere e accompagnare trasmettendo loro i nostri saperi"*.

IL MERCATO. Secondo i dati del Consorzio del Colli di Conegliano, la produzione di Torchiato di Fregona, dopo una flessione nel 2021 (a 8mila pezzi) dovrebbe riassetarsi sulle 12.500 bottiglie. La Produttori di Fre-



gona ha dedicato alla riserva speciale del decennale, frutto della vendemmia del 2013, circa 2.500 bottiglie in formato 375 millilitri. *"Come cooperativa ci siamo autoimposti regole ancora più stringenti relative alla sostenibilità ambientale"*, ha dichiarato Salatin.

LA STORIA. La storia, mista a leggenda, del Torchiato di Fregona, si fa risalire intorno al 1600 alla decisione di un contadino di recuperare e pigiare i grappoli d'uva dimenticati in un granaio, durante un'annata sfavorevole. Ne è nata una tradizione radicata per cui le famiglie di Fregona si danno appuntamento alla primavera per pigiare le uve, organizzando una festa paesana durante la Settimana Santa, che ancora oggi viene puntualmente riproposta, con interessanti risvolti e potenzialità enoturistiche.

Il nome Torchiato a questo vino è attribuito nel 1952, mentre nel 1977 viene definito il blend che, oltre ai fondamentali glera, boschera e verdiso (vedi box), comprendeva anche riesling e bianchetta. **Dalla Doc, che comprendeva 13 produttori riuniti in un consorzio, si è poi arrivati alla Docg nel 2011, con 7 produttori che hanno scelto di dare vita a una cooperativa e scommettere in questa tradizione.** L'iniziativa ha ottenuto anche il placet

Il Torchiato di Fregona

Il Torchiato di Fregona è una tipologia di vino all'interno della Docg Colli di Conegliano. Secondo le regole di produzione, le rese massime consentite in vigna arrivano a 100 quintali per ettaro, ma non tutto ciò che viene vendemmiato è adeguato all'appassimento (che non può essere inferiore ai 150 giorni dalla raccolta).

Solo le uve migliori superano la selezione. Talvolta ne resta solo il 30% o addirittura il 20%. Di questo, dopo 2 o 3 cicli di torchiatura, ne rimane appena il 20% pronto per il lungo affinamento. Il disciplinare impone venga realizzato con l'impiego di tre vitigni autoctoni: glera (il principale, minimo 30%) poi boschera (minimo 25%) e verdiso (minimo 20%), coltivate nei comuni di Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore.

della Regione Veneto: *"Continueremo a sostenere questa eccellenza veneta"* ha annunciato l'assessore all'Agricoltura **Federico Caner** *"custode di tradizioni e biodiversità"*.



VITICOLTORI SIN DAL 1927

LUISA

*Se qualcosa
ci sorprende
ACCADE*



VITICOLTORI SIN DAL 1927
LUISA

iFerretti
collezione

Questo vino parla della nostra Terra, ricca di minerali denominati Ferretti. Prodotti solo nelle annate più pregiate, da vecchie uve, i Ferretti richiedono un lungo affinamento. Un connubio di sensazioni che regala una esperienza unica. Davide, Eddi e Michele Luisa

DESIDERIUM



DESIDERIUM 2019

www.tenutaluisa.it

M&A. Shopping in Maremma per Frescobaldi: acquisitato Poggio Verrano

Nella galassia della Marchesi Frescobaldi entra una nuova azienda toscana della Maremma, dopo la Tenuta Ammiraglia. Si tratta di Poggio Verrano (Montiano, Grosseto) che il gruppo guidato dalla famiglia Frescobaldi ha deciso di acquisire da Francesco Bolla, il quale nel 2000 aveva avviato un progetto che lo aveva portato a esportare i vini in tre continenti.



L'acquisizione, informa la Marchesi Frescobaldi, è stata concordata da parte della famiglia Bolla "con grande armonia", dal momento che "la filosofia della Marchesi Frescobaldi del cultivating toscana diversity entra a pieno titolo nel progetto di creare vini di grande eccellenza in Maremma". **Alla Famiglia Bolla resta la proprietà dei fabbricati storici e dell'uliveto.**

"Lo scenario internazionale divenuto sempre più complesso e complicato mi ha fatto comunque riflettere sulla necessità di trovare nuove energie", ha dichiarato Francesco Bolla (quarta generazione dell'omonima famiglia). *"Il*

nostro stile è fare parlare la terra e la diversità dei territori" è il commento di Lamberto Frescobaldi, presidente Marchesi Frescobaldi. Poggio Verrano detiene 27 ettari, una cantina di 3.200 metri quadrati, con oltre 120mila bottiglie per il 95% esportate.

Col nuovo acquisto salgono a 10 le tenute di Marchesi Frescobaldi: Castello Pomino (Pomino), Castello Nipozzano (Nipozzano), Tenuta Perano (Gaiole in Chianti), Tenuta Castiglioni (Montespertoli), Tenuta CastelGiocondo (Montalcino), Tenuta Ammiraglia (Magliano in Toscana), Remole (Sieti), Tenuta Calimaia (Cervognano), Gorgona e la new entry Poggio Verrano. A queste vanno aggiunte le Tenute di Bolgheri Ornellaia e Masseto, Tenuta Luce a Montalcino e Attems nel Collio. – **G.A.**

INVESTIMENTI. Solo l'1% della produzione è un vino di pregio. Ecco come riconoscerlo

Punteggio dei critici sopra i 90 punti; domanda superiore alla produzione; buone possibilità di liquidazione sia in termini di prezzo che di tempistica. Sono queste le tre caratteristiche per riconoscere un vino pregiato, secondo le indicazioni della società, con sede in Svizzera, Wine Profit, che affianca i collezionisti e gli investitori nella scelta e nella conservazione delle migliori bottiglie di vino. In base a queste dritte, solo circa l'1% di tutta la produzione vinicola mondiale ha



le caratteristiche per essere considerato vino da collezione. Secondo Wine Profit, infatti, il punteggio corrisponde alla qualità del vino. Qualità che a sua volta influenza il prezzo di vendita. Ci sono anche casi in cui può raddoppiare come ad esempio nel caso del Sassicaia. **Se, poi, le bottiglie iniziano ad essere particolarmente richieste si crea l'effetto per cui la produzione non è più sufficiente e ciò consente di avere buone possibilità di liquidazione sia in termini di prezzo che di tempistica.** Inoltre, alcuni grandi vini da investimento non vengono prodotti di anno in anno, ma solo quando l'annata è veramente eccezionale. Spesso i punteggi più alti dei critici corrispondono a grandi annate, ma in alcuni casi possono premiare per l'inaspettata qualità, vini

prodotti in un'annata considerata sfavorevole.

"L'andamento climatico è un fattore determinante per la produzione e la qualità del vino" spiega il ceo di Wine Profit Emanuel Paglicci *"Nei prossimi anni, il climate change e la siccità andranno a influire notevolmente sulla scarsità dei raccolti e determinano variazioni significative di carattere sensoriale e organolettico. Nel 2022, ad esempio, la produzione dei vini en-primeur di Bordeaux è stata solo del 30% rispetto all'annata precedente. Questo significa che, per forza di cose, la quantità delle bottiglie prodotte sarà minore e i prezzi di partenza più alti. Tra 7-9 anni quando i vini saranno pronti per essere venduti la disponibilità di bottiglie sarà ancora più bassa e i prezzi, per una logica puramente commerciale, saranno sempre più alti"*.



KALTERN
Kellerei . Cantina



Quintessenz

L'ECCELLENZA DI KALTERN

ENOTURISMO. Al via l'edizione numero 30 di Cantine Aperte: solidarietà, ambiente e moderazione al centro dei festeggiamenti



Il 27 e 28 maggio in tutta Italia si celebra la grande festa dell'enoturismo con la 30esima edizione di Cantine Aperte. **Un'edizione questa che ha come fil rouge il rispetto per l'ambiente e il rispetto di sé stessi, mediante un consumo responsabile del vino.** Un messaggio molto importante che il Movimento Turismo del Vino vuole divulgare al pubblico di enoappassionati, grazie al rinnovo dell'accordo con Unione italiana vini e Wine in Moderation, che prevede tra le altre cose un kit per il bere con consapevolezza.

Tra le altre iniziative per celebrare i tre decenni dell'enoturismo, anche la Community di Amici del Movimento per soddisfare l'interesse degli enoturisti nel rimanere sempre aggiornati sulle news del mondo del vino e tutte le novità Mtv. Inoltre, in ambito social si rinnova, anche quest'anno, il format Anteprima Cantine Aperte, il progetto che porta un numero selezionato di influencer esperti del settore nelle cantine di tutta Italia, per far vivere l'esperienza in preview alle migliaia di enoturisti che prenderanno parte a Cantine Aperte.

“L'enoturista di oggi” sottolinea il presidente Mtv Nicola D'Auria *“ricerca un'esperienza immersiva, dove la visita in cantina è integrata ad attività culturali, a contatto con la natura e momenti di relax e divertimento legati a tutto ciò che il territorio ha da offrire. Nonché l'attenzione rivolta alla sostenibilità, un sempre più importante parametro di scelta, che le cantine s'impegnano a rispettare e divulgare ogni giorno”*.

Per il programma completo nelle 15 regioni aderenti movimentoturismovino.it e movimentoturismovinoilive.it



In Toscana arriva (p)Assaggio in cantina per incentivare l'uso dell'autobus con musica a tema vino

Andar per cantine senza l'incubo della macchina e l'occhio all'etilometro? In Toscana è possibile. In occasione di Cantine Aperte (27 e 28 maggio), Autolinee Toscana, insieme a Mtv Toscana lancia una nuova iniziativa: (p)Assaggio in Cantina, un modo per incentivare l'uso dell'autobus come mezzo di trasporto per raggiungere le cantine e rendere più semplice la vita degli enoturisti.

L'iniziativa coinvolge 50 realtà vitivinicole toscane che possono aggiungere una soluzione in più alla sezione “come raggiungerci”, dove finora la voce autobus non era contemplata neanche in presenza di fermate delle Tpl distanti pochi metri dall'ingresso in cantina. Ma non è finita. **Per l'occasione Autolinee Toscane lancerà anche una nuova playlist tematica sul suo canale Spotify denominata “at winery”** con canzoni suggerite dalle stesse cantine ed ispirate dal mondo del vino.

“Questo” spiega Caterina Piccardi, coordinatrice Marketing di Autolinee Toscane “è solo l'inizio di un percorso che ci auguriamo possa proseguire a lungo in modo da promuovere l'uso di un mezzo di trasporto sostenibile, economico e che migliora la qualità dell'aria per tutti: l'autobus”.

Quello di Cantine Aperte resta un appuntamento particolarmente sentito per la Toscana, regione dove per la prima volta, 30 anni fa, si tenne la prima edizione di Cantine Aperte che avrebbe portato alla nascita dell'associazione nazionale Movimento Turismo del Vino. “Cantine Aperte è nato non a caso in Toscana” dice il presidente Mtv Toscana, Violante Gardini Cinelli Colombini “e ha rivoluzionato l'accoglienza nelle aziende, ma anche il rapporto con il consumatore dando vita a un modello di turismo unico nel mondo”.

TERRITORI. Alto Piemonte Gran Monferrato candidato a Città europea del vino 2024

Sarà l'Alto Piemonte Gran Monferrato, con 19 Comuni, a concorrere per il riconoscimento del titolo di Città europea del vino per il 2024. **Il vincitore sarà scelto dal Consiglio di Recevin, la rete europea delle Città del vino, entro la prima decade di luglio.**



"Dobbiamo superare l'ultimo esame", ha dichiarato Vittoria Poggio assessore alla Cultura, turismo e commercio della Regione Piemonte. I comuni coinvolti sono Acqui Terme, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Brusnengo, Casale Monferrato, Fara Novarese, Gattinara, Ghemme, Maggiora, Mezzomerico, Ovada, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vigliano Biellese e Villa del Bosco che nella primavera del 2022 hanno avviato un percorso comune per giungere al riconoscimento di territorio europeo del vino del 2024. Per il 2023 la Città Europea del vino è la regione portoghese del Douro.

ACCORDI. "Valorizzare prodotti e territori". Intesa tra Pro loco d'Italia e Città del vino

Protocollo d'intesa tra Unione nazionale Pro loco d'Italia e Associazione nazionale Città del vino. A sottoscriverlo, in Friuli-Venezia Giulia, i presidenti Antonino La Spina (Unpli) e Angelo Radica (Città del vino). **La collaborazione verterà sul tema degli eventi di promozione dei prodotti tipici locali e delle filiere attraverso il marchio "Sagra di qualità"** promosso da Unpli; prevista la valorizzazione dei territori a vocazione vinicola attraverso l'ampliamento di iniziative specifiche già esistenti portate avanti da Città del vino o nuovi progetti condivisi. *"Abbiamo una presenza capillare in tutta Italia con oltre 450 comuni Città del vino"* ha detto Radica *"pertanto sarà possibile una collaborazione attraverso nuovi progetti o con manifestazioni ed eventi già esistenti dedicati al vino"*, come ad esempio Calici di stelle.

A livello nazionale (dati pre-pandemia della Cgia di Mestre), le Pro loco sono circa 6.300 e ogni anno organizzano 110mila eventi con 88 milioni di visitatori; circa 20mila le sagre e le fiere con una spesa organizzativa di 700 milioni di euro che ha prodotto, fra effetto diretto, indiretto e indotto, un valore economico di 2,1 miliardi di euro, da cui sono scaturiti anche 10.500 occupati. Città del vino conta 450 Comuni aderenti per un giro d'affari legato all'eno-turismo di oltre 3 miliardi di euro con circa 15 milioni di enoturisti (dati Osservatorio sul turismo del vino).



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Pinot Bianco Quintessenz '20 CANTINA KALTERN

In Alto Adige, nella zona del Lago di Caldaro, troviamo la Cantina Kaltern. L'azienda è stata fondata nel 1900 ed oggi è conta 650 soci e 400 ettari di vigneti con una produzione annua di 4.000.000 bottiglie. Con Marco Sabellico assaggiamo il Pinot Bianco Quintessenz '20. Dal colore paglierino da riflessi verdolini, al naso è fine e complesso ricco di frutta bianca e gialla matura di mela golden e melone. Al palato è sapido, strutturato, fresco, bevibile, con una fresca vena sapida che dona lunghezza all'assaggio che chiude su note di frutta bianca e gialla e note vegetali. Ottimo in abbinamento con una zuppa di pesce, pesce grigliato, pollame, un risotto ai frutti di mare o un risotto alle erbe di montagna.

Visita il sito kellereikaltern.com/it/

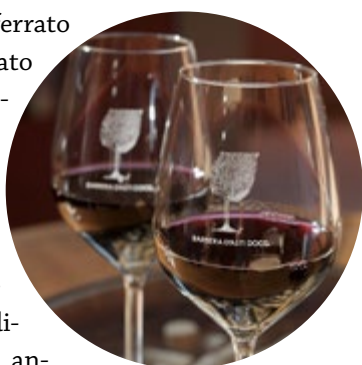
Per guardare la puntata:

[instagram.com/reel/CsoT03So9kq/](https://www.instagram.com/reel/CsoT03So9kq/)

PIEMONTE. Al Monferrato Wine Festival presentato il libro Barbera 2.0. Si replica il prossimo anno



Buona la prima per il Monferrato Wine Festival – Monferrato Identity (20 e 21 maggio), l'evento, organizzato dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato all'interno del Castello medievale di Costigliole d'Asti. Tanto che la promessa è quella di farlo diventare un appuntamento annuale per raccontare a pubblico, operatori del settore e stampa i molteplici volti di questo territorio, tra masterclass, showcooking e incontri con i produttori. E non è mancata neppure la solidarietà. **Il Consorzio ha, infatti, annunciato che stanzierà una somma di denaro per aiutare le famiglie colpite dall'alluvione in Emilia-Romagna.**



Tra gli appuntamenti, spazio anche a scienza e ricerca. Nella giornata di sabato 20, infatti, si è tenuta la presentazione ufficiale del libro "Barbera 2.0", manuale la cui creazione è stata coordinata dal Consorzio e che racconta un intero triennio di studi e analisi dei vini Barbera nel territorio della Docg. Un lavoro nato dalla necessità di indagare in modo scientifico il territorio del Monferrato per poter dare un contributo sostenuto e voluto a tutte le aziende dell'area e descrivere come dovrà cambiare l'approccio agronomico negli anni per quanto riguarda la Barbera d'Asti. Un lavoro che è ulteriore segno di unità e di concreta collaborazione tra l'Università di Torino, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, la Banca di Asti, la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e la Regione Piemonte.

"Rappresentiamo un territorio ricco di risorse che devono essere valorizzate: cultura, tradizioni contadine centenarie, una cucina ricca di prodotti tipici, una realtà enologica sfaccettata ma unita creano l'identità del Monferrato" commenta il presidente del Consorzio Filippo Mobrìci *"Il nostro impegno, la nostra responsabilità è dare voce a tutto questo"*.

Vino e salute nel talk del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

In Monferrato, nel talk riservato alla stampa "Vino e salute: il bere consapevole" si è affrontato uno degli argomenti più caldi del momento. "Non si vuole negare che il vino, somministrato in eccesso e non responsabilmente, possa portare a conseguenze negative per il corpo umano ma, allo stesso modo, non si può dimenticare cosa questo prodotto rappresenti per la storia e la tradizione italiana" ha sottolineato il presidente del Consorzio Filippo Mobrìci "Liquidare l'argomento mantenendosi solamente sulla posizione "il vino fa male" sarebbe semplicistico".

All'incontro è intervenuto anche il nutrizionista e professore Giorgio Calabrese, tra i primi ad aver definito il vino un "alimento liquido", con un quantitativo minimo e massimo che può essere introdotto nel corpo umano. Questo limite è dettato dal fatto che l'alcol può essere assimilato e metabolizzato solo grazie all'esistenza di quattro enzimi che, fino ai 18 anni di età, non sono ancora correttamente formati. "Il loro lavoro" ha spiegato lo stesso Calabrese "permette all'alcol di non trasformarsi in acetaldeide, sostanza tossica e che può scatenare reazioni metaboliche nell'organismo. Questa trasformazione non è possibile che avvenga prima dei 18 anni di età, proprio per la mancata maturità degli enzimi contenuti nel corpo di un adolescente. Per questo motivo, fino a quell'età è bene evitare la somministrazione anche del vino, in attesa di un periodo di vero e proprio svezzamento, abituando il corpo a poco a poco all'assunzione di questo "alimento liquido", capace di impastarsi con ciò che si mangia. Per questo il vino deve essere sempre accompagnato al consumo di cibo e mai bevuto a digiuno, seguendo le indicazioni della medicina".

VINI&SCIENZA

Terroir: ecco come valorizzarlo



La parola terroir rappresenta la sintesi di un luogo che è vocato a produrre qualcosa di particolare. Più precisamente **è la capacità che ha un territorio di produrre grazie al saper fare dell'uomo, un vino che possiede un gusto riconoscibile e apprezzato dal mercato.**

Mercato che ne riconosce un valore ed una singolarità.

È una definizione molto efficace perché ognuna di queste parole ha un valore molto preciso: rappresenta una capacità, una caratteristica non comune a tutti i territori. L'uomo è l'interprete di questo effetto: c'è il gusto quale veicolo di riconoscibilità; il mercato che fa da giudice supremo. Dietro questa parola si nasconde inoltre un concetto al quale è difficile far corrispondere una specifica parola italiana. Il terroir è un concetto complesso sul quale bisogna investire. Questo compito spetta al produttore, all'enologo e alla comunicazione, adottando strumenti diversi ma tutti orientati alla valorizzazione delle peculiarità degli ambienti. Questo non significa che deve essere perpetuato nel tempo. Per il consumatore è importante che il gusto sia contemporaneo, cioè rispecchi le tendenze dei consumi dell'epoca in cui vive. Il gusto del vino è l'elemento identificativo fondamentale. Deve essere apprezzabile, piacevole e sufficientemente complesso da non stancare, ma più di ogni cosa, deve essere identificabile e rappresentare l'espressione di una origine geografica associata al saper fare viticolo ed enologico. Infine, deve essere inimitabile, nel senso di difficile da riprodurre altrove.

Molta stampa anglosassone ritiene che il terroir non esista e che questo sia un comodo artefatto che l'Europa ha introdotto per poter dare valore ai suoi vini. Già nel '600 il mercato inglese non riconosceva ai vini e ad altri prodotti agroalimentari il riconoscimento dell'origine. Attraverso la caratterizzazione dei terroir (zonazioni viticole) è stata percepita l'esistenza di una grande eterogeneità naturale dei vigneti, che rappresenta il punto di partenza per la successiva valorizzazione della diversità compositiva delle uve che provengono dalle varie parcelle. A questo punto è necessario far conoscere al consumatore queste peculiarità attraverso una opzione presente nella legge delle Doc, ma che non è mai stata utilizzata: l'istituzione delle Uga (Unità Geografiche Aggiuntive) o delle Mga (Menzioni Geografiche Aggiuntive).

Questa nuova articolazione non accademica è sostanziale ai fini delle strategie necessarie per perseguire, per valorizzare e per difendere le Doc italiane.

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

VALPOLICELLA. Eletto il nuovo Cda. Il 30 maggio la nomina del presidente

Nuovo consiglio di amministrazione per il Consorzio vini Valpolicella. L'assemblea dei soci ha eletto i componenti per il prossimo triennio e deciso la data della nomina del presidente, attesa per il 30 maggio. **Via libera dell'assemblea anche al bilancio 2022, che ha registrato oltre 3,1 milioni di euro di attività svolte e un utile pari a 16.475 euro.** *“Un esercizio positivo all'insegna della ripresa totale delle attività promozionali (10 Paesi con 16 tappe estere; ndr) su tutti i mercati obiettivo per la denominazione”*, è il commento del presidente uscente (prossimo alla riconferma) **Christian Marchesini**, che ha ricordato la chiusura del dossier Unesco per la candidatura della tecnica autoctona della messa a riposo delle uve (appassimento).

I ricavi sono stati destinati per il 94% a coprire i costi dell'attività strettamente istituzionale: promozione e valorizzazione, tutela della denominazione e vigilanza. Gli eventi realizzati in Italia sono stati 25.

Con oltre 2.400 aziende tra viticoltori, vinificatori e imbottigliatori (oltre l'80% di rappresentatività), su un territorio di 19 comuni della provincia di Verona, la Valpolicella ha una produzione lorda vendibile ad ettaro tra le più alte in Italia: 23mila euro nel 2022. Il terreno rivendicato a Valpolicella ha raggiunto gli 8.586 ettari nel 2022, con 67 milioni le bottiglie tra le Dop Valpolicella, Amarone, Recioto e Valpolicella Ripasso, per un giro d'affari di 600 mln di euro annui, per metà afferente all'Amarone.

I nuovi eletti

Daniele Accordini (Cantina Valpolicella Negrar), Sergio Andreoli (Collis Veneto Wine Group), Carlo Boscaini (Agr. Boscaini Carlo), Mauro Bustaggi (Corte Figaretto), Diego Cottini (Cottini), Luca Degani (Cantine di Verona), Paolo Fiorini (Cantina di Soave), Lucio Furia (Agr. Le Ruine), Andrea Lonardi (Angelini Wines and Estates), Christian Marchesini (Monte Gradella), Umberto Pasqua Di Bisceglie (Pasqua Vigneti e Cantine), Cristian Ridolfi (Gruppo Italiano Vini), Marco Sartori (Roccolo Grassi), Marco Speri (Secondo Marco), Vittorio Zardini (Cantina Valpolicella Classico di San Pietro in Cariano).

CONTEST. Grandi sculture da esterni. Ca' del Bosco lancia il primo concorso nazionale under 40

Concepita come una galleria d'arte diffusa, la cantina Cà del Bosco, dagli anni Settanta, colpisce enoturisti e visitatori per il suo stretto legame con l'arte che abbellisce e valorizza i paesaggi viticoli della Franciacorta. Ma l'azienda presieduta da Maurizio Zanella, di proprietà di Santa Margherita Gruppo Vinicolo, ha scelto di fare un passo ulteriore lanciando il primo concorso nazionale di scultura da esteri riservato ai giovani artisti under 40.

Presentato a Venezia il 21 maggio scorso, il "Premio scultura Ca' del Bosco" avrà cadenza biennale e nasce con due obiettivi. Il primo è rafforzare e rendere indelebile il legame che esiste fra l'Arte e Ca' del Bosco, il secondo deriva dalla volontà di rendere istituzionale il forte rapporto già esistente con un'azione di mecenatismo che guardi alla nuova generazione artistica.



E così, dopo oltre 50 anni dalla fondazione della cantina e a quasi 40 dal primo dialogo con Arnaldo Pomodoro per la realizzazione del famoso Cancellone Solare, è nato questo progetto che vede in campo anche Venetian Heritage (ente internazionale non profit) e il suo direttore Toto Bergamo Rossi, che è anche coordinatore.

Una giuria di esperti valuterà le opere, che dovranno anche rispettare il para-

metro della sostenibilità ambientale, secondo le linee espresse nel Manifesto di Ca' del Bosco. **Il vincitore sarà annunciato durante la Biennale d'Arte di Venezia, dal 20 aprile al 24 novembre 2024.** Oltre a un premio in denaro destinato ai primi tre classificati, il vincitore vedrà realizzata la propria opera che sarà collocata nel Parco Artistico di Ca' del Bosco nell'autunno 2024.

TECNOLOGIA. Ecco chi sono i vincitori dell'Innovation Challenge di Enovitis in campo

Automazione, precisione e riduzione dell'impatto ambientale, ma anche elettrificazione, artificial intelligence e versatilità di impiego. Sono le parole chiave dell'innovazione in vigneto secondo l'Innovation Challenge Lucio Mastroberardino 2023, il concorso di Enovitis in campo che ha selezionato tra le proposte della 17esima edizione della rassegna dinamica di Unione italiana vini (7-8 giugno, azienda agricola Erian - Cantina Bottenago, Polpenazze del Garda) le più interessanti novità.

Come **"Technology Innovation Award"** si sono distinti la cimatrice sincronizzata elettrica CM-SNE di BFM e il sistema di COBO per la guida autonoma basato sulla visione artificiale, Vision Lane Navigation. Si posizionano invece tra le **"New Technology"** il trattore cingolato Landini Trekker 3-085 Compact di Argo Tractors, il diffusore ad aerosol Mister L di CBC (Europe), il kit VRT per i trattamenti antiparassitari di C.I.M.A., le modalità di rilascio della sostanza attiva CRC di Manica, il sistema di irrigazione climatizzante multi-funzionale di Rivulis, il Coltivatore Vignomatic di Sicma e il sistema di guida automatico STX-SUITE di Stonex.

OBITUARY. È morto Eddi Luisa, uomo del vino friulano

Il mondo del vino friulano è in lutto. Ieri è venuto a mancare Eddi Luisa, una delle figure chiave della scena enologica regionale. Nato nel 1941, aveva iniziato giovanissimo a lavorare nelle terre di famiglia, nell'azienda agricola messa su dal nonno Francesco nel 1877 nella zona dell'Isonzo.



Negli anni Ottanta guidò la svolta che ha trasformato Tenuta Luisa in una delle griffe enologiche più rappresentative della regione. Abbandonato l'allevamento e la cerealicoltura si concentrò sulla viticoltura ed iniziò a commercializzare i vini con il suo marchio. Oggi grazie al sostanziale contributo dei figli Michele e Davide la tenuta di Mariano del Friuli si estende per oltre 100 ettari di vigneti, i suoi vini sono apprezzatissimi dalla critica italiana ed internazionale ed esportati con successo in molti Paesi del mondo. Fin qui l'imprenditore.

Ma chi come noi ha avuto la fortuna di conoscerlo e frequentarlo ha potuto apprezzarne il carattere, la schiettezza, la grande umanità e la generosità, che lo hanno portato a mettersi al servizio della comunità, ricoprendo anche importanti incarichi nella politica locale e regionale, sempre attento alle esigenze della popolazione e alla tutela dell'ambiente.

Ci stringiamo nel cordoglio alla moglie Nella, ai figli Michele e Davide e a tutti i componenti di questa grande e bella famiglia friulana. Ci mancherà il suo sorriso. - **M.S.**

LAZIO. "Una legge su eno-oleoturismo entro il 2023". L'annuncio dell'assessore Righini

La Regione Lazio avrà la sua legge sull'entoturismo e oleoturismo "entro l'anno". Lo ha annunciato l'assessore alle Politiche agricole della Regione Lazio, Giancarlo Righini, durante l'iniziativa "Un calice di biodiversità in cantina", tenutasi nel week end presso l'azienda dimostrativa Ar-sial-Crea di Velletri. "A breve invieremo una prima bozza della proposta di legge alla Direzione agricoltura" ha dichiarato "e, poi, entro l'estate la presenteremo nella commissione competente". Due gli obiettivi del provvedimento: investire per la promozione del territorio "considerato che il brand Lazio fino ad oggi non è stato valorizzato come merita" e fare formazione: "Chi si occupa della valorizzazione e della promozione del vino e di olio non può non avere grande conoscenza del settore e del territorio".

Righini si è, poi, soffermato sui temi della biodiversità e della sostenibilità, che investono le scelte di buona parte delle aziende del comparto, e sulla la crescita d'interesse per le coltivazioni autoctone, vitigni in primis: "I vitigni considerati autoctoni della nostra regione sono al momento 37, rivendicati da 234 cantine. Su 94 vitigni ammessi alla coltivazione nel Lazio, di cui 49 a bacca bianca, 42 a bacca nera, 2 a bacca rosa e 1 a bacca grigia, i vitigni autoctoni" ha sottolineato "esprimono oltre un terzo della piattaforma ampelografica, coprendo nel loro insieme circa 3.000 ettari di superficie vitata".

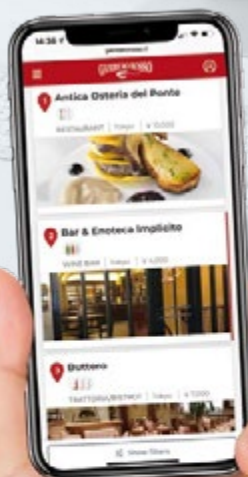
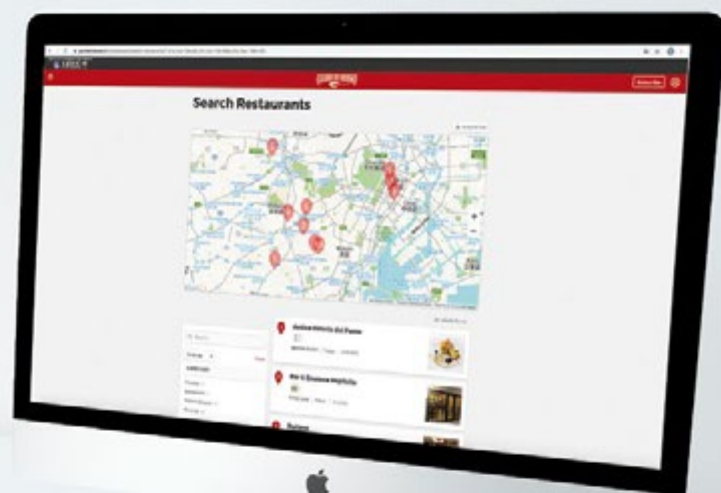
UMBRIA. Risorse Ocm aggiuntive per 2,76 mln di euro

Oltre 2,76 milioni di euro in arrivo per la Regione Umbria, grazie alla redistribuzione delle risorse predisposta dal Masaf sui fondi Ocm vino per l'annualità 2022/23. Per il 2023, l'Umbria potrà contare su oltre 8,23 milioni di euro per le misure investimenti, ristrutturazione dei vigneti e promozione.

L'assessore regionale all'Agricoltura, Roberto Morroni, ha annunciato **che per la misura di ristrutturazione e riconversione dei vigneti verranno utilizzati oltre 1,23 milioni di euro e che entro il 15 ottobre prossimo verranno pagati circa 1,05 milioni di euro per la promozione sui mercati dei Paesi terzi.** L'importo più consistente, circa 5,5 milioni di euro, più del doppio dei circa 2,68 milioni destinati inizialmente, verrà utilizzato per finanziare gli investimenti nelle cantine. La Regione potrà finanziare "tutte le domande a saldo per la misura degli investimenti relative ad annualità pregresse, le domande annuali 2022/2023 con pagamento a saldo e, inoltre, riconoscere gli anticipi richiesti, fino alla percentuale massima dell'80% del contributo concesso, per tutte le 27 domande biennali 2022/23 ammesse in graduatoria".

TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



f GamberoRossoInternational Instagram GamberoRossoInternational

SPONSOR



EVENTI. Terza edizione per Roma Bar Show: la mixology approda nella Capitale

Torna nella Capitale l'evento Roma Bar Show: terza edizione (dopo il fortunato esordio del 2019 e l'atteso ritorno del 2022) per il grande evento dedicato al mondo del bar, nato ad Atene nel 2010 e portato a Lisbona, Londra, Berlino, prima di approdare nell'Urbe.



La cultura e i nomi del bartending mondiale, in arrivo direttamente da Tokyo, Sidney, Singapore o Berlino, insieme a centinaia di aziende, si ritroveranno il **29 e il 30 maggio negli spazi ampi (siamo sui 10.000 mq) del Palazzo dei Congressi dell'Eur**.

Le aree espositive saranno strutturate in vari settori, tra cui Piazza Italia, area dedicata alle produzioni della Penisola e il Mexican Village (con tutta la leggendaria cultura dell'agave, quindi Tequila e mezcal, ma anche liquoristica e wild spirits), mentre per cibo e caffè ci saranno due aree apposite denominate Food Experience e Coffee Village.

Ma non è finita. L'evento, voluto da Andrea Fofi, Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e i fab four, i fondatori del The Jerry Thomas Project, prevede anche un fitto programma di eventi collaterali in tutta la città.

Tra le novità di questo terzo appuntamento, la finale della prima edizione dei Roma Bar Show Awards, un riconoscimento nato per valorizzare l'eccellenza italiana nell'industria dei bar, offrendo un'importante opportunità di visibilità per i bar e i bartender più creativi.

Per il programma romabarshow.com/programma-completo

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Alberta Cuccia, Maurizio Gaddi, Cesare Pillon, Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico, Marzio Taccetti, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

26 MAGGIO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Tenuta Luisa
Friuli Isonzo Sauvignon '22
sui canali social
del Gambero Rosso

26 MAGGIO

(nuova data
causa maltempo)

❖ DI FREISA IN FREISA

Chieri (Torino)
fino al 28 maggio

26 MAGGIO

❖ PENTECOSTE A CASTELLINA

Castellina in Chianti (Siena)
fino al 28 maggio
facebook.com/viticoltoricastellina

27 MAGGIO

❖ I SENSI DEL VINO

Bari
auditorium Palazzo
dell'Acqua
via Salvatore Cognetti, 36
ingresso libero
fino al 28 maggio

27 MAGGIO

❖ TOUR ENOARCHEOLOGIA

Roma
Parco del Colosseo
partenza da piazza
del Campidoglio
ore 16
info@itervitis.eu

27 MAGGIO

❖ CANTINE APERTE

in tutta Italia
fino al 28 maggio
movimentoturismovino.it

29 MAGGIO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Tenuta Monteti
Monteti '18
sui canali social
del Gambero Rosso

30 MAGGIO

PIACERE SOTTOZONA

Masterclass di beneficenza
Bologna
Best western plus tower
dalle 17.30 alle 22.30
ingresso con offerta
(min. 10 euro)
Iban IT69G0200802435
000104428964
causale
Alluvione Emilia-Romagna

31 MAGGIO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Livorno
Braide Alte '20
sui canali social
del Gambero Rosso

31 MAGGIO

❖ BEREBIANCO

Roma
Hotel Quirinale
via Nazionale 7
fino al 1 giugno

1 GIUGNO

❖ VALTENESI IN ROSA 2023

Moniga del Garda (Brescia)
dalle 17.30 alle 22.30
fino al 3 giugno
valtensesiinrosa.it

2 GIUGNO

❖ VINI D'ABBAZIA

Priverno (Latina)
Chiostro Abbazia
di Fossanova
dalle ore 16 alle 22
fino al 4 giugno
vinidabbazia.com

4 GIUGNO

❖ FESTIVAL NAZIONALE SPUMANTITALIA

Riva del Garda (Trento)
PalaVela e Spiaggia Olivi
fino al 6 giugno 2023
spumantitalia.it

Le grandi cantine del Lazio



FRAZ. VAIANO | LOC. PALOMBARO | 01024 CASTIGLIONE IN TEVERINA (VT)

WWW.PAOLENOEMIADAMICO.NET | 0761 948034

Fondata nel 1985, l'azienda vitivinicola di Paolo e Noemia d'Amico è situata nel cuore della Toscana, in una zona che si estende al confine fra Lazio, Umbria e Toscana. Tutto ebbe inizio circa 30 anni fa, quando venne deciso di impiantare i primi cinque ettari di vigneto a base chardonnay. Situati nella valle dei Calanchi, gli attuali 30 ettari di terreno a conduzione biologica (non certificata) proliferano su un terroir unico: la matrice vulcanica del terreno infatti dona ai vini una raffinatezza unica contraddistinta da una spiccata mineralità. Oltre allo chardonnay, sono allevati altri vitigni, sia autoctoni che internazionali, quali grechetto, merlot, pinot nero e cabernet franc. Una volta prodotti, i vini vengono conservati al suono della musica classica nella cantina, ricavata da rocce di tufo creata da Noemia d'Amico e dall'architetto di fama mondiale Luca Brasini.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Atlante '16

Di colore rubino intenso, complesso, perfettamente maturo e opulento, fermo e intenso. Le favorevoli condizioni meteorologiche hanno consentito all'uva di raggiungere un perfetto livello di maturazione e concentrazione. Ideale con carne rossa, arrostiti, selvaggina e formaggi.

Falesia '21

Giallo paglierino brillante, si presenta all'olfatto con classiche note di agrumi maturi e freschi, sottolineato da note finemente tostate e vanigliate. Il palato è ampio e generoso, con una tensione di grande eleganza, prima di un finale minerale e delicatamente tostato. Da provare con risotto ai frutti di mare, piatti a base di pesce.



Notturmo dei Calanchi '18

Colore rosso rubino luminoso. Naso maturo, raffinato ed elegante, con un bouquet di frutti rossi freschi, floreale e note di spezie. Palato fruttato, minerale e sapido, con tannini ben fusi e di grande eleganza, per un finale lungo e setoso. Si accompagna perfettamente a qualsiasi pietanza, dalla più raffinata cucina al classico abbinamento con formaggi.



bevidoc.it

[#palladiowines](https://www.instagram.com/palladiowines)

LA CANTINA SI RACCONTA/Pighin

Tra qualità e rispetto dell'ambiente: i 60 anni di Pighin

Tutto parte da un'intuizione. È il 1947 e i fratelli Pighin decidono di noleggiare un vecchio autocarro per il trasporto di merci e materiali su brevi distanze: è l'inizio di un vero e proprio successo imprenditoriale. Nel giro di pochi anni l'attività si espande sempre di più. Nel 1963 ai fratelli Pighin, educati da sempre dal padre Ernesto di origini contadine all'amore e al massimo rispetto per la terra, si presenta l'opportunità di acquistare una vasta tenuta di 220 ettari nel cuore delle pregiate Grave del Friuli. Questa acquisizione coronerà un sogno lungamente coltivato. Nasce così l'azienda agricola Fratelli Pighin che, in un decennio vede una radicale ristrutturazione dell'azienda. **Nel 1968 la famiglia affida al noto architetto designer di fama mondiale Gino Valle l'incarico di progettare il moderno centro aziendale comprensivo di razionali cantine in Viale Grado a Risano.** Nello stesso anno la produzione si amplia ulteriormente grazie all'acquisto di un'altra tenuta, di 30 ettari con cantina di vinificazione annessa a Spessa di Capriva, nella rinomata zona Collio Doc. Nel 2004 le aziende vitivinicole vengono acquistate interamente dal gruppo familiare di Fernando, con la moglie Danila ed i figli Roberto (foto) e Raffaella che oggi ne portano avanti la gestione coadiuvati da un giovanissimo, professionale ed efficiente staff capitanato dagli enologi Cristian Peres e Federico Diamante e dall'agronomo Manuel Bracco.



IL VINO CRU/Soreli Bianco Collio Doc

Soreli è una delle ultime rivelazioni della Cantina Pighin: uvaggio, bianco secco, Collio, da uve T. Friulano – Ribolla gialla – Malvasia. Nasce da vigneti ubicati in una delle zone più vocate per i vini bianchi, il Collio Doc. "La scelta dell'uvaggio del Soreli" racconta Roberto Pighin, titolare dell'azienda "è stata dettata dall'esperienza che abbiamo maturato nel tempo nella vinificazione di queste varietà autoctone. Le uve del Friulano donano al Soreli personalità e struttura, mentre le uve di Malvasia e Ribolla Gialla regalano al vino freschezza e complessità aromatica". Parte delle uve sono vinificate in acciaio e parte in tonnaux e barrique.



FILOSOFIA PRODUTTIVA L'azienda Pighin si divide in due cantine autonome, due realtà aziendali costituite rispettivamente da 150 ettari di vigneti in zona Friuli Grave Doc e da un'ulteriore tenuta di 30 ettari felicemente ubicata nel cuore del Collio Goriziano.

L'anfiteatro naturale di Spessa di Capriva e i terreni di limo e ghiaia fina di Risano offrono prodotti diversi, che l'azienda Pighin propone al pubblico in vesti differenziate ma dedicandovi lo stesso appassionato impegno: **i bianchi corposi e rinomati del Collio, sono affiancati dai vini delle Grave**, più freschi ed equilibrati.

SOSTENIBILITÀ L'Azienda Agricola Pighin crede da sempre nella sostenibilità. Presenta, infatti, **sette ettari convertiti completamente a biologico che sono stati piantati con barbatelle resistenti**, ossia vitigni frutto di un programma di incrocio tra fiori della vite e selezione di viti di nuova generazione resistenti a peronospora e oidio, che permettono di ridurre i trattamenti contribuendo nel tempo alla salubrità e alla sostenibilità ambientale.

Nel 2007 arriva la certificazione Globalgap e nel 2016 quella Sqnpi. Inoltre, l'azienda è stata tra le prime in Regione ad adottare il sistema di irrorazione che prevede il recupero della nebulizzazione in eccesso consentendo di risparmiare oltre il 40% del prodotto in fase di trattamento.

❖ Azienda agricola Pighin - Risano - Pavia di Udine - Udine - pighin.com

NEW YORK. Vendere i vini nei negozi alimentari. La nuova proposta di legge



di Maurizio Gaddi

“*consumatori vogliono la comodità di poter comprare il vino nei negozi alimentari dove possono trovare cibo e altre bevande come la birra*”, sono queste le motivazioni che hanno spinto due deputate dello Stato di New York a presentare una proposta che potrebbe finalmente consentire la vendita di vino negli alimentari o nei supermercati senza licenza speciale, che al momento posso vendere al massimo birra.

La proposta di legge è stata avanzata da Pamela Hunter (New York State Assembly Banking Committee Chair) e Liz Krueger (State Senate Finance Committee Chair) che sperano possa essere approvata prima della pausa estiva. **Allo stato attuale, a New York il vino può essere venduto solo nelle enoteche e nei liquor store.**

Lo stato della Grande Mela aveva allentato diverse leggi sull'alcol durante la pandemia per permettere ai suoi abitanti di placare la propria sete mentre erano chiusi in casa. Abituati alle nuove disposizioni, una volta usciti dalle fasi più critiche della crisi gli abitanti hanno chiesto che le nuove policies in materia di alcolici rimanessero in vigore, ma la gran parte di queste è già stata ritirata o è in procinto di decadere. La situazione è diversa negli altri stati americani: sono ben quaranta quelli che già permettono la vendita all'interno degli alimentari; tuttavia, l'iniziativa legislativa ha provocato diverse polemiche. **Le organizzazioni che rappresentano i liquor store hanno inviato una lettera alle autorità per provare a fermare l'iniziativa.** “*Quest'idea fuorviante è stata proposta e rigettata per buoni motivi diverse volte. Allentare la legge sulla vendita degli alcolici*” pro-

segue la lettera aperta “*e permettere di vendere il vino nei negozi alimentari devasterà il nostro piccolo business di comunità, farà aumentare il consumo di alcolici nei minorenni, contribuirà a morti premature e aiuterà Amazon, Whole Foods e altre compagnie multinazionali nei loro sforzi per monopolizzare il mercato del vino e degli spiriti*”.

Il progetto di questa proposta di legge sarà quindi tumultuoso, come d'altronde quasi tutto quello che gira intorno al mondo degli alcolici negli Stati Uniti, che hanno un rapporto complicato con l'argomento (le bottiglie nei liquor store vengono vendute all'interno delle buste che nascondono il contenuto). Nel frattempo, potrebbero esserci novità anche sui cocktail take away: il provvedimento molto gradito dai newyorkesi che è stato reinserito in modo temporaneo nel 2022 potrebbe diventare definitivo prima della sua scadenza nel 2025.

TENUTA MONTETI

Capalbio ~ Toscana



tenutamonteti.it



*
gambero rosso
channel

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

* Il primo canale italiano
interamente dedicato al food & wine

GAMBERO ROSSO

sky

IL MIO EXPORT

Borgo Conventi – Giancarlo Moretti Polegato

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

La percentuale di export di Borgo Conventi è del 45%. Siamo presenti in 45 Paesi.

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

I mercati più immediati sono quelli della Mitteleuropa, geograficamente più contigui alla zona del Collio, quindi Austria, Svizzera, Germania, e Slovenia e Croazia e dove la cucina si abbina bene ai vini del Collio, ma dove anche la ristorazione italiana ha una lunga tradizione. Al momento il mercato forse più difficile in cui entrare è l'Asia.

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

Questi problemi si sono fatti sentire, ma Borgo Conventi ha come target la ristorazione, che sta vivendo un buon momento. Tutto l'on-trade sta andando bene perché le persone desiderano uscire e frequentare i locali.

4 Quali strategie per superare questo momento?

Il sistema vino deve mantenere forte il legame vino/territorio. I consumatori sono sempre più interessati a conoscere i territori e a riconoscerne le caratteristiche nei vini. Su questa base il sistema è ripartito, incentivando il settore dell'enoturismo, dell'accoglienza in cantina, dell'offerta di esperienze che coinvolgano il consumatore facendone un entusiasta ambasciatore. Inoltre, il consumatore oggi è sempre più consa-



pevole ed esperto e la qualità gioca un ruolo determinante per la quale è disposto a spendere. Lo riscontriamo in particolare nel caso dei vini del Collio.

5 Come va con la burocrazia?

Il vino è soggetto a tassazioni che in alcuni Paesi incidono solo sul prezzo finale. In altri Paesi la burocrazia rende difficoltoso o impegnativo l'ingresso in termini di documentazione oppure in alcuni Paesi ci sono finestre temporali rigide in cui poter esportare. Si tratta comunque di situazioni note con cui conviviamo e ci confrontiamo da sempre.

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

Sono stato colpito da un episodio che mi ha riportato il direttore commerciale. Una famiglia del Massachusetts, che da 25 anni acquista e consuma i vini di Borgo Conventi, ha conservato i tappi delle bottiglie in un grande recipiente a forma di bottiglia e quando i tappi sono arrivati a 5.000 ci hanno mandato una foto celebrativa.

ALLUVIONE IN EMILIA-ROMAGNA E MARCHE. ADESSO PREOCCUPA LA PERONOSPORA

▲ di Gianluca Atzeni



Dopo le piogge, consorzi e grandi cooperative vitivinicole temono l'esplosione delle fitopatie. Intanto, il Masaf ha stanziato 175 milioni di euro a fronte di danni stimati ufficialmente in oltre 1,5 miliardi di euro per l'agricoltura. Ma i sindacati agricoli vogliono più fondi. Lollobrigida: "Chiederemo aiuto all'Ue"



Sono in molti, tra i viticoltori romagnoli, a ripetere continuamente che una quantità d'acqua come quella piovuta una settimana fa non si era mai vista. Milioni di metri cubi hanno dilavato le colline, distrutto strade, allagato città, case e aziende generando una catastrofe naturale difficile da contenere con qualsiasi tipo di prevenzione.

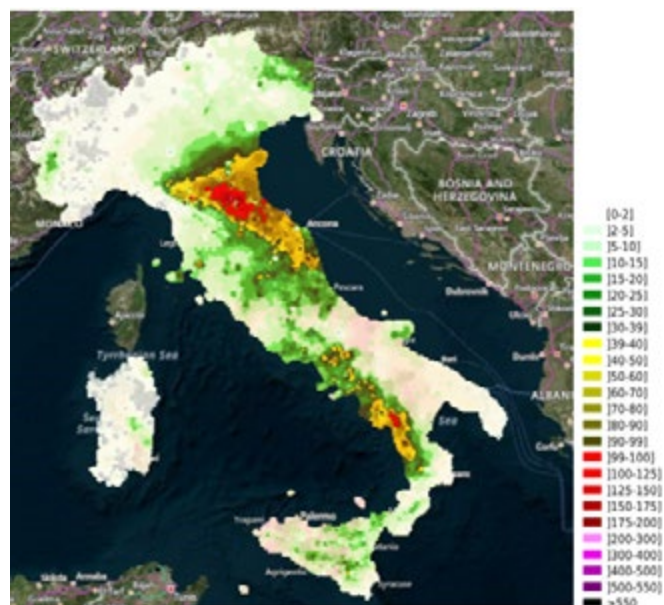
A cittadini e agricoltori dell'Emilia-Romagna e delle Marche, di fronte all'ennesima prova degli effetti della crisi climatica, non è rimasto che tirare fuori l'orgoglio e la tenacia – che da queste parti non mancano – necessari per ripartire. Dai Colli Bolognesi alle pianure del Riminese, fino al Pesarese, gli imprenditori dopo aver passato un inverno e una prima parte di primavera a fare gli scongiuri per ottenere un po' di pioggia, ora riporterebbero volentieri indietro le lancette dell'orologio.

CNR-IRPI: "EVENTO ESTREMO"

Di fatto, nei tre giorni dal 15 al 17 maggio, come riferito dalla Protezione civile, l'analisi dei dati di pioggia oraria ha evidenziato fino a 200 millimetri per metro quadrato nelle 24 ore (vedi grafico in basso) in un anello che congiunge a grandi linee i centri di Bologna, Monghidoro, Civitella di Romagna, Forlì e Lugo. Appena due settimane prima, nella stessa area, le precipitazioni abbondanti avevano lasciato il suolo in una condizione di generale saturazione, che ha favorito il disastro ambientale.

Quanto accaduto è qualcosa di anormale, secondo il parere di molti esperti. Lo ha spiegato bene il Cnr-Irpi che ha elaborato un indice di rarità degli eventi pluviometrici, >>

Concentrazione piogge 17 maggio



Piogge delle 24 ore antecedenti le 7:00 del 17 maggio 2023. Valori fino a 200 mm (zone viola in mappa) sono stati registrati lungo i versanti nord orientali della fascia appenninica in Emilia Romagna tra Bologna e Cesena fonte: Cnr

La viticoltura regionale

Quinta regione italiana per superficie vitata, l'Emilia-Romagna conta 16.500 aziende vitivinicole per 53mila ettari di vigneto, situati soprattutto in provincia di Ravenna (31%), Reggio Emilia e Modena (16% ciascuna), poi Bologna e Forlì-Cesena (11%), Piacenza (10%), Rimini (3%) e, infine, Parma e Ferrara (1%). Secondo i dati dello schedario viticolo regionale, si tratta di vigneti coltivati soprattutto a trebbiano (29%) e sangiovese (12%), ma anche ancillotta (10%), lambrusco salaminio (9%), pignoletto (5%) e lambrusco grasparossa (4%), necessari per produrre circa 7,2 milioni di ettolitri di vino (secondo i dati Agea del 2022), tra Docg/Doc (1,6 mln/h), Igt (2,2 mln/hl) ma anche per importanti filiere dei vini comuni, che nel 2022 hanno toccato i 3,2 mln/hl, grazie a un sistema di cooperative tra i più importanti a livello nazionale.

» sulla base dei dati di pioggia degli ultimi 20 anni, classificando l'alluvione dell'Emilia-Romagna tra gli "eventi estremi", con indice di rarità dal 95% al 99%. Lo testimoniano gli effetti sul territorio, con centinaia di smottamenti registrati in tutto l'areale coinvolto, che da sempre si caratterizza per una morfologia ad alta pericolosità da frana e ad elevato rischio idrogeologico, tra i più importanti in Italia, secondo il rapporto Ispra 2021.

INCOGNITA SULLA PRODUZIONE 2023 PER LE GRANDI COOP

Il Ravennate è tra le zone più colpite dal maltempo. A Lugo di Romagna e dintorni i vigneti risultano sommersi ancora dalle acque che, miste a fango, stanno scendendo di livello molto lentamente (foto).

L'emergenza non è affatto passata, come spiegano i vertici di Terre Cevico, gruppo cooperativo che raggruppa 5mila famiglie di viticoltori in 7mila ettari, con 343 dipendenti e un fatturato di 190 milioni di euro (118 mln di bottiglie confezionate annue) e brand che vanno da Tenuta Masselina al popolare marchio Ronco-Sancrispino. A parlare è il presidente Marco Nannetti: "La sede produttiva è stata risparmiata dall'acqua, ma la funzionalità della cooperativa è molto ridotta per via indiretta, in quanto il 30% della nostra forza lavoro ha dovuto occuparsi dell'allagamento delle proprie case. A questo va aggiunto il problema logistico della viabilità, che sta mettendo in crisi la supply chain. Non si imbottiglia da mercoledì 17 maggio". Se,



poi, si sposta l'attenzione sullo stato dei vigneti, il presidente Nannetti parla di situazione grave e riflette sul fatto che **una parte della produzione 2023 potrebbe andare perduta**: "I nostri agronomi stimano una flessione tra 10% e 30%. A soffrire l'asfissia radicale sono soprattutto gli impianti più giovani. E, soprattutto, con le temperature che si sono riportate intorno ai 26 gradi, la peronospora e l'oidio hanno libertà di svilupparsi, dal momento che molti ettari di vigna sono totalmente scoperti sul fronte dei necessari trattamenti fitosanitari". Guardando al mercato, una sensibile flessione nei volumi potrebbe ripercuotersi sui prezzi dei vini comuni della prossima campagna: "È plausibile" ammette Nannetti "che si andrà incontro a un incremento dei prezzi. Di sicuro, non è questo il momento per parlare di distillazione di crisi dei vini".

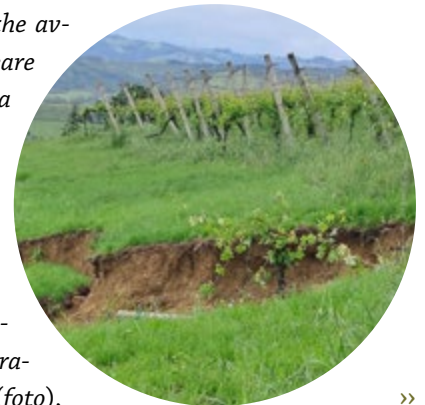
Il **gruppo Caviro**, che ha le sue sedi principali nel cuore dei territori dell'alluvione tra Forlì e Faenza (37mila ettari, 11mila viticoltori, fattura oltre 415 milioni di euro) ha fatto sapere di essere riuscito a contingentare gli impatti dell'alluvione e garantire la continuità di servizio. A Forlì, sede del confezionamento dei vini, l'area è stata minacciata dall'acqua ma le attività sono proseguite regolarmente. A Faenza, dove circa dieci giorni fa un pauroso incendio agli impianti aveva mandato in fumo 15 silos della distilleria Caviro-Extra, la situazione è più complicata e "si lavora per tornare a pieno regime", come ha spiegato il direttore generale, SimonPietro Felice.

I TIMORI DEI CONSORZI DI TUTELA

L'alluvione ha risparmiato i territori vitati tra Reggio Emilia e Modena, dove non si registrano allagamenti tra i terreni vitati, fa sapere Giacomo Savorini, direttore del **Consorzio tutela Lambrusco** (16mila ettari). Nel Bolognese, la musica è diversa. L'esondazione di decine di torrenti e di rii ha distrutto e reso inagibili molte strade (comunali e aziendali) mettendo in crisi gli agricoltori. Dai 90 piccoli e medi produttori del **Consorzio vini Colli Bolognesi** (oltre 1.000 ettari) sono arrivate decine di segnalazioni di "ingenti danni" dalla zona di Sasso Marconi a Bologna San Lazzaro, da Monte San Pietro a Castello di Serravalle, Montevoglio e Zola Predosa, dove le frane e gli smottamenti hanno raggiunto in alcuni casi i vigneti, rendendo impossibile l'accesso in sicurezza e non consentendo il lavoro sul campo in una fase vegetativa delicata

"con condizioni climatiche avverse che potrebbero creare ulteriori complessità alla produzione", evidenzia il presidente Antonio Capelli.

"Tra le zone con maggiore sofferenza ci sono Sasso Marconi e la frazione di Castello di Serravalle a Valsamoggia" (foto),



»

Turismo in riviera. Presto una campagna promozione con Enit e Governo

Disdette e mancate prenotazioni sono l'altra faccia dell'effetto dell'alluvione nella riviera romagnola. La corsa contro il tempo in vista della prossima stagione estiva è già partita. Andrea Corsini, assessore regionale al Turismo, ha annunciato a imprenditori, associazioni e Comuni, preoccupati per l'impatto dell'alluvione, una campagna di promozione e comunicazione insieme a Enit e Governo: "Sono in contatto con la ministra Santanchè e faremo una conferenza stampa di presentazione del piano di promozione straordinario per promuovere la nostra Riviera e assicurare tutti i turisti sulla piena agibilità di stabilimenti, spiagge e strutture ricettive". Una parte della campagna sarà rivolta al mercato italiano, l'altra a quello estero, prevalentemente la Germania, da sempre un bacino importante.

» ha spiegato Savorini, che dirige anche il **Consorzio del Pignoletto** (2.500 ettari). Sul fronte produttivo, le aree collinari non rischiano di perdere troppi volumi a causa dell'alluvione: "Sarà importante, invece, fare i trattamenti e ripristinare al più presto le aree franate. È chiaro che in alcuni casi gli impianti viticoli sono da rifare".

Il **Consorzio vini di Romagna** segnala problemi nelle aree collinari per via dei numerosi smottamenti che hanno reso inagibili le strade. "In queste zone, per ora è difficile entrare in vigna per eseguire interventi fitosanitari, necessari soprattutto in considerazione dell'innalzamento delle temperature. Molte imprese stanno optando per l'uso di prodotti polverulenti", spiega il presidente Roberto Monti. L'ente romagnolo, che rappresenta 5.200 aziende iscritte agli albi Doc e Docg (107 produttori vinificatori e 8

cantine cooperative, su 15mila ettari vitati), fa il punto anche sull'emergenza in pianura (foto): "A Forlì-Cesena, nella gran parte dei vigneti l'acqua è defluita, ma ci sono ancora situazioni critiche. Nel Ravennate, permangono ampie superfici dove persiste il ristagno d'acqua. La situazione va monitorata. L'asfissia radicale, se non si va oltre le due settimane, non dovrebbe creare problemi, considerando che la vite è una pianta resistente e che la maggior parte delle imprese utilizza un portainnesto Kober5BB, notoriamente meno sensibile ai ristagni" (vedi foto in apertura). Con le viti ancora in fase di germogliamento-fioritura, il Consorzio vini di Romagna prova a guardare con ottimismo ai prossimi mesi sottolineando che le conseguenze di un'alluvione di questo tipo non dovrebbero essere eccessive se si considera l'intera raccolta: "I viticoltori riusciranno a portare a casa il prodotto se sapranno gestire il problema dei trattamenti nelle prossime settimane", ha concluso il presidente Monti,



che nei giorni scorsi ha riunito il Cda e deciso la sospensione temporanea dell'evento-anteprima Vini ad Arte, in programma a Faenza dal 28 al 30 maggio.

IMT: "NELLE MARCHE DANNI LIMITATI"

Alberto Mazzoni, direttore dell'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt), tira un sospiro di sollievo perché la viticoltura nel nord delle Marche (già coinvolta da un'alluvione a settembre 2022) è stata risparmiata dagli effetti più gravi del maltempo: "Fortunatamente abbiamo registrato solo delle grandinate nel Pesarese, che potrebbero provocare un lieve calo produttivo ma tutto va ancora valutato. Certamente, la preoccupazione maggiore è per la peronospora, in una regione dove c'è un'alta concentrazione di produzioni biologiche".

Tuttavia, il miglioramento delle condizioni meteo dei giorni scorsi ha consentito ai produttori di entrare in vigna a effettuare i trattamenti dovuti. »

Intesa Sanpaolo innalza a 2 miliardi il plafond per le imprese

Il Gruppo Intesa Sanpaolo ha deciso di innalzare da 500 milioni di euro a 2 miliardi il plafond per i finanziamenti necessari al ripristino delle strutture danneggiate (abitazioni, negozi, uffici, laboratori artigianali, aziende) a condizioni agevolate, concedendo un pre-ammortamento per le imprese fino a 36 mesi e di accesso alle garanzie pubbliche. Un sostegno immediato per famiglie, imprese, piccoli artigiani e commercianti, aziende dell'agribusiness ed enti del terzo settore.

Decisa anche la sospensione fino a 24 mesi della quota capitale delle rate dei finanziamenti in essere per famiglie e imprese colpite dall'alluvione. Il gruppo ha avviato anche una raccolta fondi a sostegno delle popolazioni, contribuendo con un proprio sostegno da 5 milioni di euro. Le imprese di tutti i settori, anche non profit, danneggiate potranno richiedere l'azzeramento di un anno delle commissioni sui pagamenti Pos per transazioni fino a 30 euro.



GLI INTERVENTI DEL GOVERNO E DEL MASAF

Riunito il 23 maggio, a Roma, il Consiglio dei ministri guidato da Giorgia Meloni, dopo la visita ai territori (foto), a cui è seguita una seconda ricognizione assieme alla presidente della Commissione Ue, Ursula von der Leyen, ha messo

mano a una serie di misure di emergenza contenute nel Dl Alluvione, mettendo a disposizione nell'immediato una somma di 2 miliardi di euro.

Tra i provvedimenti, **per le aziende agricole il Masaf ha annunciato 100 milioni di euro in forma di indennizzo (destinati al fondo Agricat) a cui si sommano 75 milioni a valere sul fondo innovazione per l'acquisto di macchinari danneggiati**; sospesi, inoltre, gli adempimenti tributari e contributivi delle imprese fino al 31 agosto; estese le competenze dell'attuale commissario per la siccità, Nicola Dell'Acqua, anche alla verifica e monitoraggio delle opere di drenaggio delle acque; decisa la sospensione del pagamento da parte di Arera delle utenze mentre per i mutui si attiverà il protocollo di intesa già esistente tra Governo e Abi in caso di eventi calamitosi; previste anche misure straordinarie e servizi gratuiti a sostegno dell'internazionalizzazione delle aziende di Emilia Romagna e Marche, fino a esaurimento di un plafond di 5 milioni di euro, come annunciato dal Ministero degli Affari esteri.

Danni: c'è la prima stima ufficiale e supera 1,5 miliardi di euro

Il 42% della Sau dell'Emilia-Romagna è stato colpito dall'alluvione. I dati ufficiali della prima ricognizione resa nota dalla Regione dicono che le aziende agricole presenti sul territorio coinvolto sono quasi 21.000, il 49% dell'intera regione: oltre il 29% è presente nei comuni con allagamenti e il 19% in quelli con frane. Gli addetti in agricoltura, caccia e pesca in comuni colpiti da almeno un evento sono oltre 41.000, il 55% degli addetti del settore regionale, prevalentemente occupati in coltivazioni agricole e produzioni animali, attivi in zone interessate da allagamenti.

Nell'agroindustria, le unità locali delle aziende alimentari e delle bevande nelle aree coinvolte sono oltre 2.800 e sfiorano il 40% del totale regionale.

La Regione ha stimato in oltre 1,5 miliardi la perdita annua dovuta al calo della Plv della fase agricola (province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Bologna). A questa, vanno aggiunte le perdite di produttività futura per moria delle piante e animali, di superficie agricola per le frane e danni ai mezzi, attrezzature scorte e strutture, più i danni di tutta l'agroindustria.

LOLLOBRIGIDA: "CHIEDERÒ SOSTEGNO UE. OK AIUTI AGLI STAGIONALI"

Il ministro per l'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, nel question time alla Camera del 24 maggio, ha annunciato che chiederà alla Commissione Ue l'attivazione di *"tutti gli strumenti opportuni a sostegno delle imprese vista la gravità della situazione"*. **L'Italia lo farà ufficialmente all'Agrifish del 30 maggio, puntando su deroghe temporanee alle norme Ue da applicare soprattutto sugli strumenti finanziari.** Altra misura, sul fronte interno, è l'intesa tra Masaf e Ministero del Lavoro, in vista delle campagne di raccolta, per un nuovo strumento di sostituzione salariale, rivolto ai dipendenti a tempo determinato (stagionali) impiegati nelle aziende agricole colpite. *"A favore delle imprese che hanno rapporti finanziari con l'Ismea"* ha poi aggiunto il ministro *"è stata chiesta la sospensione automatica delle rate dei mutui in scadenza 2023, l'allungamento dei piani di ammortamento e la sospensione dell'invio degli atti di diffida e recupero crediti"*. Altri 15 milioni, a valere sul patrimonio Ismea, serviranno per prestiti a tasso zero (fino a 30mila euro) per garantire liquidità per la continuità aziendale. Un ulteriore intervento del Governo riguarda il nuovo bando sui Distretti del cibo (che ha una dotazione di 125 mln di euro): *"Su richiesta delle associazioni"* ha concluso Lollobrigida *"verranno prorogati i bandi in scadenza il primo giugno, per garantire alle aziende emiliane di partecipare"*.

I SINDACATI AGRICOLI CHIEDONO PIÙ FONDI E UNA LEGGE SPECIALE

Le misure del Governo per la Romagna alluvionata coinvolgono, secondo un'analisi di **Coldiretti**, 115mila imprese delle quali circa il 15% agricole con oltre 30mila occupati. Le misure di Palazzo Chigi per imprese e lavoratori *"sono un primo passo significativo ma saranno necessari ulteriori sforzi e risorse, anche con la partecipazione dell'Ue"*. **L'Italia potrà presentare domanda d'intervento del Fondo di solidarietà Ue (Fsue) entro metà agosto.** La procedura di assegnazione può durare alcuni mesi ma Roma potrà chiedere un anticipo fino al 25 % dell'importo totale, con limite a 100 milioni di euro.

"Attendiamo altri provvedimenti" ha dichiarato la **Confagricoltura** con Marcello Bonvicini, presidente di Confagri Emilia-Romagna, che ha incontrato la premier Giorgia Meloni, assieme al governatore Stefano Bonaccini: *"L'agricoltura nella nostra regione in 5 anni ha subito diversi danni da gelate e grandinate che hanno piegato l'ortofrutta. La siccità e ora l'alluvione rischiano davvero di cancellare il nostro tessuto imprenditoriale"*.

Cia-Agricoltori italiani stima 2 miliardi di danni al settore primario. *"Tra vigneti e frutteti sommersi, allevamenti e serre allagate, il conto sarà salato per i nostri agricoltori, che alla mancata produzione dovranno sommare i danni infrastrutturali per macchinari, attrezzature e reimpianti"*, ha sottolineato il presidente Cristiano Fini, che ha chiesto al Governo una legge speciale per l'agricoltura e *"strumenti straordinari per assicurare il salvataggio e la continuità delle filiere agricole locali"*, ricorrendo anche al Fondo di solidarietà Ue e al Pnrr. ❖



CONSORZIO TUTELA
LAMBRUSCO DOC

TUTTE LE SFUMATURE DEL LAMBRUSCO DOC

5 masterclass e 5 wine tasting

Torino - Palermo - Lecce - Napoli - Roma

TORINO
18 APRILE
Palazzo Copernico

PALERMO
8 MAGGIO
Palazzo Branciforte

LECCE
15 MAGGIO
Patria Palace Hotel Lecce - HO Collection

NAPOLI
29 MAGGIO
Renaissance Naples Hotel
Mediterraneo

ROMA
5 GIUGNO
Palazzo Brancaccio

**Scopri come partecipare alle Masterclass e ai Wine Tasting
su www.gamberorosso.it**

Attività realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022

AFFARE PROSECCO. IL CONSORZIO IN OCEANIA PER FARE CHIAREZZA

▲ di Lorenzo Ruggeri



Se la Nuova Zelanda riconosce il Prosecco Doc e blocca le importazioni australiane, l'Australia va dritta per la sua strada. Il tour del Gambero Rosso ha portato le bollicine del triveneto in Oceania, spiegando ai buyer aussie l'importanza della tutela delle denominazioni. Ecco com'è andata



Degustare vini italiani a quasi 20mila chilometri dai nostri confini ha un sapore diverso. Se poi si tratta di andare in Oceania, portando il meglio del Prosecco Doc, proprio lì dove da anni il Prosecco è al centro del dibattito, diventa ancora più stimolante. Il Worldtour del Gambero Rosso questa volta ha fatto tappa in Nuova Zelanda e Australia: due isole vicine, ma distanti nel loro approccio al vino. E lo dimostra anche il loro atteggiamento nei confronti del caso Prosecco: l'Australia non riconosce la Doc italiana e continua a produrre noncurante il proprio Prosecco, mentre **la Nuova Zelanda pochi mesi fa ha riconosciuto la denominazione italiana**, decidendo di bloccare nei prossimi anni le importazioni di Prosecco australiano, già bandite da anni all'interno dell'Unione Europea.

“IL PROSECCO È IL NOME DI UNA VARIETÀ”.

IL PUNTO DI VISTA AUSTRALIANO

Nei giorni del tour, abbiamo provato a capire perché il Governo australiano continui a non riconoscere il Prosecco Doc come una denominazione di origine geografica protetta. **La motivazione è nella produzione locale di Prosecco, spinta soprattutto da italiani di prima, seconda e terza generazione, per un giro di affari oltre i 200milioni di dollari.** Viceversa, le importazioni in Australia di Prosecco italiano hanno toccato nel 2022 i 9 milioni di bottiglie.

Le negoziazioni tra Unione Europea e Australia vanno ormai avanti da cinque anni, al centro del Free Trade Agreement ci sono anche altri nodi, come la feta greca, il prosciutto di Auvergne o il Queso Castellano. Secondo le fonti ufficiali, il trattato dovrebbe essere siglato entro la fine del 2023, le parti sono ancora distanti.

“Nel 2009, con l'istituzione della Doc Prosecco, è stata riscritta la storia di punto in bianco. Prosecco è stato sempre il nome della varietà, già dal 1700 e la città di Prosecco non ha nulla a che vedere con la produzione del vino. Ci sono tante ricerche che confermano questo percorso, non vedo perché i produttori australiani debbano stravolgere il loro modo di lavorare sulla base di tutto questo”, ci dice in maniera perentoria **Michael Tierny**, ideatore del portale di wine-finder Awesomme, durante la masterclass di Melbourne.

In questa direzione la ricerca condotta dalla Monash e Macquarie University. *“L'evidenza è lampante, il termine Prosecco è stato per secoli il nome per la varietà. Proteggere la parola come un indicatore geografico è uno sforzo cinico di evitare la competizione da parte dei produttori australiani”,* sostiene il professore **Mark Davison** della Monash University.

“Se il Governo australiano rinuncerà al nostro diritto di chiamare la varietà con il suo nome, ci sarà un impatto devastante per i viticoltori e produttori in più di 20 regioni dell'Australia. In questo momento non stiamo prendendo in considerazione nessuno scenario di questo tipo”, rincara Lee McLean dell'Australian Grape & Wine Association, nella recente intervista della giornalista italiana Francesca Valdinoci. >>

» IL CONSORZIO PROSECCO DOC: “MEGLIO NESSUN ACCORDO CHE UN ACCORDO CATTIVO”

Il tour del Gambero Rosso è stata anche l'occasione per il Consorzio di spiegare perché il Prosecco è solo quello italiano, regolarmente riconosciuto come denominazione di origine protetta.

“Nel 2009 si è posta una pietra miliare nella storia del Prosecco” spiega direttamente da Auckland il presidente del Consorzio Prosecco Doc **Stefano Zanette** “Una storia che, spiace deludere gli amici australiani, trova il suo fondamento scritto in un documento del 1715. Un testo che può essere considerato una sorta di paleo-disciplinare, che non parla di varietà e che testimonia come, quel vino, con quel nome, che riferiva ad un particolare territorio, godeva di una notorietà tale da spingere altri ad appropriarsi impropriamente di quella che la legislazione moderna identifica, in oltre 60 Paesi nel mondo, come un'indicazione geografica”.

La posizione del Consorzio è, quindi, chiara: **nessun compromesso che possa in qualche modo contrarre o limitare i risultati raggiunti**: “Meglio non si giunga ad un accordo piuttosto che si ceda ad un cattivo accordo”. D'altro canto, dopo che Cina e Nuova Zelanda hanno riconosciuto il Prosecco Doc, l'Australia rimane l'unico grande Paese a restare sulle sue posizioni. “Avremmo ritenuto assolutamente ragionevole una soluzione non dissimile da quella neozelandese, che desse loro modo di individuare come valorizzare le loro produzioni nell'ambito delle loro denominazioni” continua Zanette, che poi affonda: “Per gran parte dei consumatori il Prosecco è quello che nasce in Italia. Cosa che gli australiani sanno bene, tanto da utilizzare molto spesso, in modo parassitario, riferimenti al nostro Paese”. ❖ »

Le carte dei vini brillanti: i vincitori del Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award

Come tradizione, in ogni tappa è stato presentato il premio per la migliore carta contemporanea. A Auckland il riconoscimento è andato a **Pasta e Cuore**, pastificio con ottima carta di vini, con chicche come il Prosecco Col Fondo e piccoli artigiani proposti a ricarichi corretti.


A Sydney il premio valorizza il lavoro dello Chef Alessandro Pavoni che nel suo **a'Mare** ha costruito una cucina elegante abbinata a una carta di vini raffinata, molto articolata e profonda per annate e diversi registri stilistici. Infine, la carta contemporanea di Melbourne è **Scopri**, forte di una miscita a dir poco attrattiva, per una lista chiara, fruibile e molto ben ideata.

Prosecco o'clock

Numerosi i momenti di approfondimento dedicati al Prosecco nelle tre tappe in Oceania, a partire da Auckland, prima assoluta per il Consorzio di Tutela. Oltre al seminario nella casa della Coppa America, anche una cena di promozione nel ristorante Non solo pizza, in presenza del presidente Stefano Zanette, tra abbinamenti classici e insoliti. Un momento per parlare di cultura del Prosecco, di territorio e di imitazioni: il Prosecco Doc non può mai essere commercializzato in lattina o alla spina.

Nei seminari si è spaziato tra i diversi dosaggi, con un focus sul Prosecco Rosé, che ha raggiunto circa 60 milioni di bottiglie. Il format è stato replicato a Sydney e Melbourne, dialogando con la stampa locale che difende a spada tratta i produttori di Prosecco australiani (vedi articolo).




 CAMMINA FINANZIARIA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
 CAMMINA FINANZIARIA ACCORDATA DA UN'INDAGAZIONE N. 1306/2013

Dalla Nuova Zelanda all'Australia: le tappe del tour



Auckland

Per il secondo anno consecutivo la casa della Coppa America, la New Zealand Royal Yacht Squaron di Auckland, con tanto di vista spettacolare sul Pacifico, ha ospitato il tour internazionale del Gambero Rosso. Il 12 maggio una ventina di aziende hanno raggiunto il Paese degli All Blacks che vanta una piccola, ma calorosa comunità italiana, in tutto sono circa 2mila i connazionali residenti in Nuova Zelanda.

Tra questi abbiamo conosciuto **Antonio Crisci**, che nel 1990, ha lasciato Napoli con la barca per girare il mondo. Due anni dopo, è approdato in Nuova Zelanda dove ha aperto diversi ristoranti italiani. "Quando sono arrivato non c'era l'olio d'oliva, non c'erano etichette italiane, si mangiava sostanzialmente carne d'agnello e poco pescato", ci racconta. È stato il primo a importare vini di culto come Masseto e oggi si è ritirato nella deliziosa Waiheke Island, un angolo di Mediterraneo, a mezz'ora di traghetto da Auckland. Qui produce olio e vino, da varietà italiane, e guida il ristorante Poderi Crisci, premiato durante l'evento con Due forchette nella guida Top Italian Restaurants.

Oggi la scena ristorativa è sempre più competitiva, fortissima l'influenza asiatica, con carte dei vini molto ricercate e una presenza articolata del vino italiano. L'evento di Auckland è stato preceduto da un viaggio organizzato dal Gambero Rosso a Marlborough, dove le cantine italiane hanno visitato sette cantine rinomate della zona per uno scambio proficuo a 360 gradi.

Sydney

Poco meno di tre ore di volo, il 15 maggio è stata la volta di Sydney. I colori autunnali degli alberi di Hyde Park hanno fatto da cornice a un evento vibrante con quasi 60 cantine protagoniste, e ben 4 seminari molto partecipati guidati da Lorenzo Ruggeri e Giuseppe Carrus. Nonostante la lontananza, la ristorazione italiana in città è una delle più competitive e lodevoli a livello globale, ben 15 gli indirizzi premiati durante l'evento. "Post-pandemia hanno sofferto tanto i fine dining, tanti nomi storici hanno chiuso, si punta tanto su locali diversi, con numeri più grandi e magari anche la sezione bakery per una fruizione diversa", ci racconta **Federico Zanellato**, Tre Forchette - unico in Australia - con il suo LuMi e Due Forchette per Leo. Ultimamente ha aperto anche due pasticcerie di altissimo livello, Lode, per tanti i migliori cornetti e pie di Sydney. Sul fronte vino, molto forte la sensibilità naturale, girando tra i locali abbiamo trovato tantissimi artigiani italiani, ma anche australiani, pensiamo a Tom Shobbrok o Patrick Sullivan, che lavorano secondo questa filosofia produttiva. I due wine bar premiati sono il simbolo di questa sensibilità: Fratelli Paradiso e Paski Vineria Popolare di **Giorgio de Maria**. "Qui a Sydney l'onda naturale è arrivata anche prima che in Italia, in questo momento sono preoccupato perché molti giovani si stanno allontanando dal movimento, ci sono tanti produttori che stanno creando confusione e i consumatori sono disorientati", ci dice Giorgio.

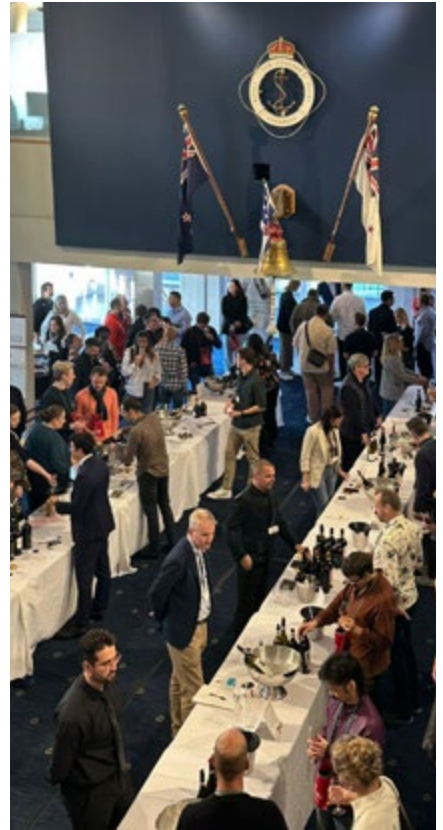
Melbourne

Due giorni dopo, il 17 maggio, il Top Italian Wines Roadshow ha preso casa nella più europea tra le città australiane: Melbourne. Anche in questo caso i seminari hanno dimostrato un forte attaccamento, ma anche una profonda conoscenza del vino italiano, alimentati da oltre 50 cantine italiane in rappresentanza di tutto lo Stivale.

Acceso il dibattito sul Prosecco, diversi giornalisti locali hanno sostenuto di non riconoscere la doc italiana istituita nel 2009 perché contraria alla storia della varietà.

Mentre sul fronte ristorazione, spicca la pizza napoletana e un ambasciatore, **Jhonny di Francesco**, Due Spicchi per il suo 400 Gradi. "I primi anni sono stati veramente difficili, mi rispedivano sempre indietro l'impasto perché non era croccante, oggi abbiamo 8 insegne a Melbourne e abbiamo appena aperto anche a Dallas, dove raddoppieremo presto con il nostro marchio".

PHOTOGALLERY





CALENDAR 2023/2024

2023

APRIL

02 VERONA - Italy	trebicchieri - Vinitaly Special
18 MIAMI - USA	Top Italian Wines Roadshow
20 AUSTIN - USA	Top Italian Wines Roadshow
25 MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow

MAY

12 AUCKLAND - New Zealand	trebicchieri - Special Edition
15 SYDNEY- Australia	Top Italian Wines Roadshow
17 MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow
19 HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow
24 SINGAPORE	trebicchieri - Vinexpo Special

JUNE

02 VANCOUVER - Canada	trebicchieri
05 MONTREAL - Canada	trebicchieri
08 TORONTO - Canada	trebicchieri

SEPTEMBER

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

OCTOBER

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

NOVEMBER

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

2024

JANUARY

15 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri 2024
17 OSLO - Norway	trebicchieri 2024
19 COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia

FEBRUARY

05 ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia
07 MUNCHEN - Germany	trebicchieri 2024
21 CHICAGO - USA	trebicchieri 2024
23 NEW YORK - USA	trebicchieri 2024
27 LOS ANGELES - USA	trebicchieri 2024
29 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri 2024

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossolInternational  

MARCH

09 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2024 - Prowein Edition
-------------------------	-------------------------------------

GAMBERO ROSSO®


OLI D'ITALIA *Tour* 2023

SETTIMANE DELL'EXTRAVERGINE

nei ristoranti/gastronomie/enoteche
con assaggi di una selezione di oli delle aziende aderenti

TORINO
dal 22 al 27 maggio

ROMA
dal 29 mag al 5 giu

MILANO
dal 12 al 17 giugno

Scopri [i produttori e gli oli aderenti al Tour](#)

EVENTI DI DEGUSTAZIONE FINALI

degli oli delle aziende aderenti al tour

TORINO
28 maggio
Mercato Centrale Torino

ROMA
8 giugno
Palazzo Brancaccio

MILANO
19 giugno
Osteria del Treno

Partecipa [agli eventi](#)

IN COLLABORAZIONE CON



I MIGLIORI EXTRAVERGINE ONLINE

PARTNER EVENTO



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale -2,09	Var% inizio anno -0,97
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -1,26	Var% inizio anno 7,78
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale -2,12	Var% inizio anno 3,10

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-0,79	-1,56	8,29	708
Campari	Italia	-0,44	30,06	25,25	14.328
Centrale del Latte d'Italia	Italia	0,00	-13,61	-13,90	35
Marr	Italia	-3,32	27,89	9,30	969
Newlat Food	Italia	2,91	30,03	-1,74	248
Orsero	Italia	1,54	-0,75	13,18	233
Valsoia	Italia	1,48	-0,21	-11,52	103
Anheuser Bush I	Belgio	-1,89	-3,13	4,99	94.694
Danone	Francia	-1,55	18,36	5,66	39.473
Pernod-Ricard	Francia	-0,66	15,32	17,23	54.659
Remy Cointreau	Francia	-2,12	-3,39	-9,35	7.732
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-1,86	9,61	45,73	3.656
Dsm	Olanda	0,09	-0,87	-18,66	758
Heineken	Olanda	-2,64	15,56	12,09	58.493
Jde Peet S	Olanda	-0,80	1,41	-1,72	13.775
Ebro Foods	Spagna	-1,41	14,60	2,94	2.584
Viscofan	Spagna	-0,92	7,48	29,76	3.008
Barry Callebaut N	Svizzera	-2,14	4,98	-11,19	10.844
Emmi N	Svizzera	-3,26	17,37	3,03	5.059
Lindt N	Svizzera	-2,15	15,16	9,29	15.208
Nestle N	Svizzera	-1,78	4,93	-1,95	308.872
Associated British Foods	Gran Bretagna	-1,84	18,56	14,77	16.689
Britvic Plc	Gran Bretagna	-2,35	17,50	8,30	2.711
Cranswick Plc	Gran Bretagna	5,55	7,54	4,81	2.043
Diageo	Gran Bretagna	-0,42	-3,05	-3,12	91.513
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-1,13	11,15	3,81	3.650
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	2,60	-19,17	-13,31	39.030
Beyond Meat	Stati Uniti	10,78	-9,83	-55,01	661
Boston Beer `A`	Stati Uniti	3,61	0,35	-0,24	3.129
Brown-Forman B	Stati Uniti	-0,05	-4,11	-0,58	18.107
Bunge Ltd	Stati Uniti	3,03	-7,98	-19,07	12.827
Campbell Soup	Stati Uniti	-2,17	-8,60	12,37	14.406
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-2,88	-3,47	-2,32	246.342
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-3,35	-8,99	8,91	15.582
Constellation Brands	Stati Uniti	4,07	1,80	-1,16	40.102
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	7,72	5,24	-16,89	9.800
Flowers Foods	Stati Uniti	-8,70	-9,50	-0,38	5.112
Freshpet Inc	Stati Uniti	5,10	27,63	10,54	3.006
General Mills	Stati Uniti	-5,31	1,93	26,66	47.063
Hershey Company	Stati Uniti	-2,53	13,32	25,41	35.857
Hormel Foods	Stati Uniti	0,18	-14,16	-19,33	19.825
Ingredion Inc	Stati Uniti	0,63	12,56	17,64	6.750
Kellogg Co	Stati Uniti	-1,40	-3,80	0,09	21.623
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	0,50	-10,21	-8,41	41.700
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-3,32	22,95	71,73	14.851
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-1,32	4,72	67,37	5.275
Mccormick & Co	Stati Uniti	-2,69	5,31	-4,73	20.313
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-2,48	19,60	18,23	11.454
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-2,76	13,50	21,94	95.578
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-3,34	14,13	33,12	53.753
National Beverage Corp.	Stati Uniti	1,18	10,49	10,89	4.451
Nomad Foods	Stati Uniti	-0,39	3,13	-14,15	2.873
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	0,00	6,90	-49,73	1.021
Pepsico Inc	Stati Uniti	-3,80	2,99	12,36	238.203
Performance Food Gr	Stati Uniti	-4,29	-4,40	33,51	8.086
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	4,64	-0,25	-23,27	5.198
Post Holdings	Stati Uniti	-1,37	-4,44	9,72	5.100
Seaboard Corp	Stati Uniti	0,61	0,71	-0,52	4.094
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-3,56	-5,72	21,74	14.780
Sysco Corp	Stati Uniti	-3,57	-7,39	-9,91	33.285
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-0,04	-16,59	-45,82	1.120
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-0,79	-4,96	-0,77	44.050
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	5,02	-17,00	-40,84	13.690
Us Foods Holding	Stati Uniti	-1,16	17,25	29,68	8.609



GAMBERO ROSSO®



Olio di Puglia Igp

on tour

29 MAGGIO 2023 | ROMA

18:30 – 20:00 | SEMINARIO
dedicato alle diverse espressioni di olio IGP di Puglia

20:00 – 22:30 | OIL TASTING
dedicato alle diverse espressioni di olio IGP di Puglia

Sarà possibile degustare le pizze firmate da Giovanni Mandara, titolare della pizzeria Piccola Piedigrotta di Reggio Emilia (Tre Spicchi sulla guida Pizzerie d'Italia di Gambero Rosso), abbinata a diverse tipologie di Olio di Puglia IGP

PALAZZO BRANCACCIO | Viale del Monte Oppio, 7



FINE WINE AUCTIONS

Château d'Yquem. Le annate del terzo millennio

Sotto analisi questa volta sono le annate più recenti di Château d'Yquem, il più celebre dei Sauternes, le cui quotazioni spuntate alle aste del 2022 e di quest'anno sono poste a confronto con quelle che avevano ottenuto nel 2021. Ma poiché le annate dei 16 millesimi esposte in tabella vanno dal 2000 al 2017 e quindi sono tutte del terzo millennio, la prima domanda che viene spontanea è questa: le quotazioni di questi Yquem sono in continuità con quelle del secondo millennio o segnano una svolta? Con dieci rincari quasi tutti piuttosto consistenti contro sei ribassi quasi tutti alquanto esigui, la tabella non lascia dubbi: le bottiglie di Château d'Yquem stanno attraversando un momento positivo. E infatti rispetto al 2021 il loro valore complessivo è salito del 7%, da 4.438 a 4.735 euro. Le quotazioni degli Yquem dello scorso millennio per le quali è possibile il confronto dei prezzi odierni con quelli del 2021 sono addirittura 78 e risalgono dal 1999 fino al 1865: averne in cantina una bottiglia per ciascuna annata costerebbe oggi 226.896 euro mentre per averle nel 2021 bisognava fare un bonifico di 234.462. Oggi valgono insomma il 3% in meno. Passare da -3% a +7% non è una grande svolta. Lo è invece quella tra i periodi storici più apprezzati dagli investitori: il rincaro del 7% ottenuto dagli Yquem del terzo millennio è ben diverso dal ribasso del 20% che hanno registrato, come s'è visto nella puntata della scorsa settimana, i prezzi delle annate successive alla seconda guerra mondiale, dal 1945 al 1962.

– Cesare Pillon

Château d'Yquem - Sauternes

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022/23	Prezzo 2021	+ / -
2000	12 b	\$ 2.400	Hart Davis Hart, Usa	23/09/22	€ 205,04	€ 374,45	-45%
2001	1 b	\$ 747	Zachys, NY online	17/04/23	€ 680,29	€ 600,00	+13%
2002	3 b	\$ 934	Zachys, New York	02/03/23	€ 293,59	€ 179,57	+63%
2003	12 b	\$ 3.237	Zachys, New York	02/03/23	€ 254,37	€ 231,49	+10%
2004	1 b	\$ 224	Zachys, NY online	17/04/23	€ 204,00	€ 145,51	+40%
2005	12 b	£ 2.400	Dreweatts, Londra online	13/04/23	€ 226,96	€ 246,05	-8%
2006	12 b	\$ 4.233	Zachys, New York	02/03/23	€ 332,64	€ 204,68	+63%
2007	12 b	Hk\$ 27.500	Sotheby's, Hong Kong	02/10/22	€ 299,06	€ 232,14	+29%
2008	1 b	\$ 224	Zachys, NY online	17/04/23	€ 204,00	€ 276,59	-26%
2009	7 b	\$ 2.400	Hart Davis Hart, Usa	03/03/23	€ 323,01	€ 366,53	-12%
2010	6 b	Hk\$ 15.000	Sotheby's, Hong Kong	02/10/22	€ 326,25	€ 323,62	+1%
2011	3 b	Sfr 1.000	Christie's, Ginevra online	26/05/22	€ 324,17	€ 270,21	+20%
2014	12 b	£ 1.743	Zachys, Londra	18/11/22	€ 166,83	€ 189,03	-12%
2015	3 b	\$ 1.125	Bonhams, Usa online	15/12/22	€ 353,06	€ 288,44	+22%
2016	6 b	Hk\$ 11.250	Bonhams, HK online	23/02/23	€ 223,31	€ 230,47	-3%
2017	6 b	\$ 2.117	Acker Wines, Usa	10/03/22	€ 318,33	€ 279,61	+14%

