



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## MONTALCINO LA CORSA ALL'ORO NON È FINITA

### PACKAGING

Dietrofront dell'Ue  
Dopo il vino  
anche gli spirits  
si salvano  
dal riuso del vetro  
Via l'obbligo

### CONSUMI

Gli italiani  
tirano la cinghia  
❖ più spumanti generici  
nel carrello  
Cresce l'acquisto  
dal produttore

### GUIDE

Rivoluzione  
per Berebene 2024  
❖ per la prima volta  
i giudizi saranno  
in centesimi  
I 6 Premi Speciali

### FOCUS

Nasce un nuovo  
Consorzio  
❖ 15 produttori  
uniscono le forze  
per i vini Dop della  
Penisola Sorrentina

### MONTEPULCIANO

Il Masaf resuscita  
il sinonimo cordisco  
❖ Esulta l'Abruzzo  
ma le Marche  
promettono  
battaglia





## Vino e oltre Il mondo vinicolo visto dalle nuove generazioni

La buccia di un acino di uva rossa adagiata su una nuca, che fa da sfondo come il paesaggio di una dolce collina. Questo sguardo sul vino (*vedi foto*) ce lo regala **Jorge-Garrido, giovane fotografo che, assieme ad altri 20 studenti chiamati a raccolta dalla Zenato Academy, espongono le proprie creazioni a Bergamo Città Alta**. Da sabato 25 novembre al primo dicembre, il centro lombardo propone una collettiva frutto del lavoro di quattro scuole internazionali (Milano, Berlino, Modena e New York).

Il titolo dell'esposizione è indicativo della sfida, dal sapore contemporaneo, che i giovani hanno affrontato: *Vino. Oltre: gli oggetti, il paesaggio, il ritratto e la fotografia*. L'obiettivo era stimolarli a superare l'iconografia tradizionale, sfruttando il potere immaginifico della fotografia. Uno stimolo che ha dato i suoi frutti: c'è chi ha interpretato il viaggio fotografico rispondendo a una chiamata tecnologica, cavalcando le potenzialità offerte dal digitale, come ha spiegato il curatore Luca Panaro. E c'è chi ha utilizzato apparecchiature tradizionali, leggendo il cambiamento come qualcosa di più sottile. *"In entrambi i casi"* ha concluso *"notiamo colori e forme alterati rispetto alla realtà, e riprese ravvicinate che tendono all'astrazione"*.

I 20 autori fanno parte del progetto di Zenato Academy, avviato nel 2018 dall'azienda vitivinicola, gestita da Nadia Zenato e da suo fratello Alberto, come laboratorio permanente di studio e sperimentazione culturale. L'esposizione (a ingresso gratuito) rientra nelle iniziative del festival ArtDate, organizzato a Bergamo e Brescia Capitale della cultura 2023.

[zenatoacademy.it](http://zenatoacademy.it)

## EXPORT. Tra gennaio-agosto valori in flessione a 5 miliardi di euro A sorpresa, i volumi virano in positivo. Ma crollano Usa e Canada



di Gianluca Atzeni

Nord America decisivo nel bilancio, non brillante, dell'export italiano di vino nei primi otto mesi del 2023. L'Italia, in questo periodo, ha venduto 5 miliardi di euro di vini, in lieve flessione (-0,73%) sul 2022. **Il valore registrato quest'anno è inferiore di 37 milioni di euro rispetto a quello dello stesso periodo di un anno fa.** Volumi, invece, in terreno positivo seppure con percentuali molto risicate, per via dei quantitativi che sono passati da 1,389 miliardi di litri del 2022 a 1,401 miliardi di litri (+0,9%) di questo 2023, anno nel quale, secondo [recenti stime dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly](#), il conto totale delle esportazioni dovrebbe segnare un arretramento del 2,4% a volume e del 2,2% a valore (7,65 miliardi di euro).

Se si guarda ai valori spediti verso i principali mercati del vino made in Italy, il Nord America può essere ritenuto il responsabile, in negativo, della performance tra gennaio e agosto. In particolare, **gli Stati Uniti perdono ben 100 milioni di euro**, passando da 1,26 a 1,16 miliardi di euro (quasi -8%); il Canada scende da 300 mln a 245 mln di euro (-18%). Spostandoci in Europa, in base ai dati Istat, le spedizioni in

### Giù Prosecco, stabile l'Asti

Sui 5 miliardi di euro di vino esportato, gli spumanti valgono 1,37 miliardi che, tra gennaio e agosto, sono aumentati del 3,7%, a fronte di un calo in quantità, a 312 mln/litri (-2%). Negativo il bilancio degli imbottigliati (-4,3%), con le Dop e le Igp che perdono rispettivamente il 5,9% e il 3,5%; positivo quello dei vini in confezione sopra i 2 litri (+18,3% a 236 mln/litri). Tra le Dop, il Prosecco va giù del 3% a volume (a 227 mln/litri) mentre l'Asti è stabile a 24,6 mln/litri.

Considerando, infine, i valori, i vini in bottiglia perdono in 8 mesi il 4,3% complessivo principalmente a causa dei prodotti Dop (-3,6%), in particolare rossi e rosati (-5,5%) provenienti da soprattutto da Toscana e Veneto.

### Export vino Italia - primi 5 mercati

Paese	volumi mln/l.	var %	valori mln/€	var %
Stati Uniti	225	-11,7	1160	-8
Germania	356	13	763	4,5
Regno Unito	162	-1,8	522	4
Svizzera	44,7	-6,5	260	-2,2
Canada	45	-20	245	-18

fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Istat, gen-ago 2023

Germania nel periodo considerato, sono salite a 763 mln di euro (+4,5%), così come anche il Regno Unito, che ha toccato quota 522 mln/euro (+4%); la vicina Svizzera, invece, lascia sul terreno 6 milioni di euro (da 266 a 260).

Prosegue il trend positivo della Francia, che ha acquistato vino italiano per 212 milioni di euro (+20%) anche se la bilancia commerciale nei confronti dei transalpini è negativa per quasi 50 milioni di euro, visto che l'Italia ha acquistato 260 milioni di euro di vino francese; Paesi Bassi in crescita del 4,7% a 154 mln/euro, mentre è in calo la Danimarca, da 103,9 a 93,5 mln/euro. Bene la Russia (da 70 a 90 mln/euro), male Cina (63,8 mln con -8%) e Giappone, a quota 126 mln/euro con una flessione di oltre otto punti percentuali.

Considerando i volumi, il Nord America condiziona ancora negativamente, e inevitabilmente, il bilancio complessivo dell'export italiano: gli Stati Uniti passano da 255 a 225 mln/litri (-11,7%), il Canada da 56 a 45 mln/litri (-20%). Nell'Europa occidentale, la Germania sale a 356 mln/litri (+13%), in lieve calo il Regno Unito (-1,8% a 162 mln/litri), la Francia sfiora i 70 mln litri (+16,7%), i Paesi Bassi superano quota 40mln/litri (+3,3%), la Svizzera scende a 44,7 mln/litri (-6,5%), anche il Belgio perde terreno a 39,7 mln/litri (-7,6%), la Svezia sale a 38,9 mln/litri (oltre il 6,5%). In Oriente, si registrano i cali di Cina e Giappone, rispettivamente da 15,5 a 11,4 mln/litri e da 32,5 a 27,3 mln/litri. **Nella più vicina Russia, salgono le vendite, da 25,6 a 30,6 mln/litri**, con un incremento di quasi il 20 per cento negli otto mesi.



# FLAVIO

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



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

## CANTINA ITALIA. L'effetto della scarsa produzione si fa sentire sulle giacenze A ottobre le prime flessioni

Giacenze di vino in Italia inferiori del 5,8% rispetto a ottobre 2022, con 2,7 milioni di ettolitri in meno, con cali per i mosti (-23,6%) e per i vini nuovi ancora in fermentazione (-19,6% a 12,1 mln/hl rispetto ai 15 mln/hl di un anno fa). Si cominciano a vedere, nei dati di Cantina Italia al 30 ottobre 2023, i primi effetti di una vendemmia scarsa come quella appena conclusa. Rispetto al mese di settembre 2023, gli ettolitri di vino in giacenza sono 43,8 milioni, in lieve incremento (+2,5%, ovvero di un milione di ettolitri).

Il segno meno domina nei grafici del consueto report dell'Icqr. In particolare, i vini Dop perdono il 3,1% a ottobre (da 24,2 e 23,5 mln/hl) con un calo dei bianchi (-8,4%), un incremento delle scorte di vini rossi (+3,9% a 12,2 mln/hl) e un forte calo dei rosati (-31,7%, da 0,7 a 0,5 mln/hl). In flessione anche i vini Igp (da 12,2 a 11,5 mln/hl, con -5,5%). soprattutto bianchi (-11,5%) con i rossi sostanzialmente stabili (-2,1%). Sensibile diminuzione anche delle scorte dei vini da tavola, da 9,3 a 8 mln/hl (-14 per cento).

Il 53,7% del vino detenuto è a Dop, in prevalenza rosso (52,2%). Il 26,4% del vino è a Igp, in prevalenza rosso (61,7%), mentre i vini varietali detenuti costituiscono appena l'1,6% del totale. Il 18,4% è costituito dai vini comuni. Considerando le Regioni, sono **Veneto (27%), Toscana (12,1%), Puglia (10,4%), Piemonte (8,6%), Emilia-Romagna (7,9%) e Trentino Alto Adige (6%) quelle col maggior numero di giacenze di vini Dop e Igp.** Considerando, invece, le varie Ig, sono il Prosecco Dop, le Igp Puglia, Toscana



e Salento quelle coi volumi più alti, seguiti da Dop Sicilia, Montepulciano d'Abruzzo e Delle Venezie.

Per quanto riguarda i mosti, la maggior parte dei 13,5 milioni di ettolitri in stock è detenuto nelle regioni del nord (49,1%) e del sud (35,5%) Italia. Due regioni detengono il 57,1% dei mosti, la Puglia (30,5) e l'Emilia-Romagna (26,6%). I vini nuovi ancora in fermentazione (Vnaif) ammontano a 12,1 milioni di ettolitri, in giacenza per il 64,5% al Nord, per il 14,4% al Sud, per il 10,9% al Centro e per il rimanente 10,2% nelle Isole. – G.A.

### Giacenze vino Italia - top 5 province

provincia	Dop	Igp	comuni	varietali	TOTALE
Treviso	3.458.836	592.103	469.625	55.626	4.576.189
Verona	2.434.186	892.540	254.900	82.035	3.663.662
Cuneo	1.646.293	144.241	324.304	41.775	2.156.612
Ravenna	85.896	696.080	1.299.720	43.925	2.125.622
Siena	1.380.991	377.110	103.940	1.527	1.863.568

fonte: Icqr - Cantina Italia al 30 ottobre 2023

## OCM VINO. L'Italia autorizza 6.851 ettari di nuove superfici vitate

Ammonta a 6.851 ettari la superficie che l'Italia mette a disposizione per i nuovi impianti viticoli nell'annualità 2024.



Lo ha stabilito il Maf con un apposito decreto che, come da regolamento europeo (1308/2013), autorizza nuove superfici per l'1% della superficie vitata nazionale, riferita alla data del 31 luglio 2023 e integrata con gli ettari vitati di nuovi impianti su cui c'è stata la rinuncia da parte dei produttori nel corso del 2023.

## IMPRESE. Domande "Fondo innovazione 2023" di Ismea al via il 27 novembre

Slitta in avanti l'apertura del portale per la presentazione delle domande delle imprese agricole che vogliono utilizzare il Fondo innovazione 2023, che dispone di 225 milioni di euro di cui 75 nel solo 2023. Ismea ha posticipato a lunedì 27 novembre (ore 12) la data di avvio per assicurare a tutte le piccole e medie imprese interessate una parità di accesso alla misura. La decisione è stata presa su richiesta di Banca d'Italia, dopo il rinnovo dell'infrastruttura tecnologica della Centrale dei rischi e i possibili rallentamenti nella messa a disposizione della documentazione necessaria per accedere alle agevolazioni del Fondo.

La misura agevola gli investimenti per l'incremento della produttività delle imprese agricole, della pesca e dell'acquacoltura, e delle imprese agromeccaniche (digitalizzazione e robotica, sensoristica e piattaforme con infrastrutture 4.0), con l'obiettivo di risparmiare acqua, ridurre le sostanze chimiche e utilizzare i sottoprodotti. **Possono essere ammesse alle agevolazioni le PMI agricole, ittiche e agro-meccaniche, attive da almeno due anni,** con investimenti tra 70mila euro (10mila per il settore ittico) e 500mila euro. Per le Pmi agricole la garanzia Ismea può coprire fino all'80% dell'investimento.

Info su [ismea.it](http://ismea.it)



# PEDEMONTIS

Il Respiro Profondo del Piemonte.



Ai piedi delle Alpi, sulle colline del Roero, nasce **Pedemontis**, un'azienda agricola dove **bosco e tartufaie, vigne e noccioleti**, pratiche agricole e animali respirano all'unisono, condividendo uno spazio di **cooperazione** che rafforza la vitalità dell'ambiente e regala eccellenze di rara perfezione.

[pedemontis.it](http://pedemontis.it)

## SOSTENIBILITÀ. Tutto da rifare sul taglio dei pesticidi Il Parlamento Ue bocchia la proposta della Commissione di Gianluca Atzeni

Nulla di fatto in Europa sulla direttiva Sur, che regola l'uso sostenibile dei pesticidi in agricoltura. L'Europarlamento, in seduta plenaria, si è espresso contro la posizione della Commissione Europea, che prevede il dimezzamento dell'uso dei fitofarmaci entro il 2030 e una riduzione del 65% di quelli considerati più pericolosi. Su 627 votanti, sono stati 299 i contrari, 207 quelli favorevoli e 121 gli astenuti. **Rigettata, quindi, la proposta dell'esecutivo di Bruxelles e palla che passa nuovamente al Consiglio europeo**, ma con un dettaglio non da poco. Se non ci sarà un accordo anche in tale sede – cosa molto probabile – di questo spinoso argomento si dovrà occupare direttamente il nuovo Parlamento che uscirà dalle elezioni del giugno 2024. Pertanto, ci sarà molto più tempo per riavviare il confronto sulla base di nuove considerazioni e nuovi dati scientifici.

**L'esito del voto rappresenta una vittoria per le associazioni agricole ma è una sconfitta per quelle ecologiste.** I sindacati degli agricoltori, a cominciare da una delle più importanti sigle in Europa, il Copa Cogeca, parlano di bocciatura del piano europeo arrivata a causa della mancanza di dialogo, dell'imposizione dall'alto di obiettivi poco realistici, del rifiuto di valutare l'impatto della norma. Secondo la Confagricoltura, ora si può aprire una nuova pagina per rafforzare la sostenibilità ambientale del settore agricolo, senza mettere a rischio il potenziale produttivo del settore. E ora sarà importante affidarsi al Governo italiano per stringere le necessarie alleanze in sede di Consiglio europeo.

Il [voto della Commissione ambiente del Parlamento europeo](#) di circa 20 giorni fa aveva fatto balzare dalla sedia le associazioni degli agricoltori, perché gli eurodeputati avevano avallato la posizione della Commissione Ue. Un voto favorevole avrebbe avuto *“drammatiche ripercussioni”* secondo la Copagri.

## IMBALLAGGI. Dietrofront dell'Europa: dopo il vino anche gli spirits graziati dal riuso del vetro

Il voto del Parlamento Ue ribalta il testo sugli imballaggi: i superalcolici si salvano dal riuso del vetro. Il vino aveva già *“ricevuto la grazia”*, con testo venuto fuori, ad ottobre, dal voto in Commissione per l'Ambiente, la Sanità pubblica e la Sicurezza. *“Accogliamo con grande soddisfazione l'esito della votazione odierna della sessione plenaria del Parlamento europeo sulla riforma della disciplina degli imballaggi che ha escluso dall'obbligo del riuso i vini, i vini aromatizzati e gli spirits”* è il commento della Presidente di Federvini **Micaela Pallini** *“Un voto che promuove gli emendamenti presentati dagli Onorevoli De Meo, Variati e Katainen e riconosce pienamente il valore di tutti i nostri comparti produttivi. Decisivo è stato il contributo in particolare della delegazione italiana la cui costante attenzione al tema ha consentito di raggiungere questo straordinario risultato”*.

Il tema del riuso del vetro è, infatti, parecchio controverso, soprattutto perché **l'Italia, in questi anni, ha puntato tutto sul riciclo**, con risultati più che lusinghieri. Ed è su questo - e non sul riuso - che, secondo, l'industria di vino e degli spirits, bisogna puntare. Ma il settore degli alcolici non è l'unico ad esultare. La medesima votazione sulla proposta di regolamento riguardante gli imballaggi e i rifiuti da imballaggio (PPWR), ha anche salvato le insalate in busta. *“Una vittoria per tutto l'agroalimentare italiano”* è il commento di Coldiretti *“Un risultato che tutela la qualità e la shelf life delle produzioni e, indirettamente, riduce lo spreco alimentare che altrimenti sarebbe aumentato vertiginosamente in pieno contrasto con gli attuali obiettivi europei”*. – **L.S.**

## Glifosato: via libera per altri 10 anni Con la complicità dell'Italia

Non sono servite [lettere e proteste di piazza da parte delle associazioni ambientaliste](#).

La Commissione Europea andrà avanti per la sua strada, rinnovando l'autorizzazione all'uso del glifosato per i prossimi dieci anni.

Lo ha scritto lo stesso organo esecutivo Ue in una nota: *“In linea con la legislazione dell'Ue e in assenza della maggioranza richiesta in entrambe le direzioni, la Commissione è ora obbligata ad adottare una decisione prima del 15 dicembre 2023, data in cui scade l'attuale periodo di approvazione”*. Aggiungendo che la decisione deriva *“dalle valutazioni approfondite sulla sicurezza effettuate dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) e dall'Agenzia europea per le sostanze chimiche (Echa), insieme agli Stati membri dell'Ue”*.

L'intervento della Commissione Ue arriva dopo che, lo scorso 16 novembre, gli Stati membri non hanno raggiunto la maggioranza qualificata in Comitato d'appello né per rinnovare né respingere l'approvazione del glifosato.

Stessa cosa era avvenuta nella votazione del 13 ottobre all'interno del Comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi (Scopaff).

Tra le due votazioni – quella del 13 ottobre e quella del 16 novembre – spicca il passo indietro dell'**Italia** che, nella prima seduta aveva votato a favore dell'erbicida, nella seconda si è invece astenuta.

Il motivo ufficiale è che la Commissione non avrebbe accolto la sua richiesta di impedire l'uso del glifosato nella fase pre-raccolta, concordando invece con la proposta della Commissione europea di vietare l'uso del glifosato come disseccante. – **L.S.**

Con il contributo della  
Fondazione Gambero Rosso



# WINE

# Feed Your Soul

Esperienze  
enogastronomiche  
da sogno per  
Medici Senza Frontiere

**4 dicembre 2023  
ore 14.00**

Per partecipare all'asta registrati su  
[www.6enough.bid](http://www.6enough.bid)



**6** enough



**MEDECINS SANS FRONTIERES  
MEDICI SENZA FRONTIERE**

## CONSUMI. Dagli spumanti generici all'acquisto diretto: gli italiani risparmiano sul vino

Nel giro di due anni e mezzo, l'aumento dei prezzi di alimentari e bevande ha fatto perdere a ogni italiano circa 6.700 euro l'anno, tra 2021 a metà 2023. Questa congiuntura negativa, con un'inflazione galoppante che per il vino ha fatto segnare nell'ultimo anno un incremento del 3,1%, ha fatto sì che tre italiani su quattro abbiano scelto di ridurre gli sprechi e di incrementare gli acquisti di prodotti scontati.

Per il settore vitivinicolo, questo complesso quadro ha significato **un calo di oltre il tre per cento delle quantità vendute nei supermercati** e, allo stesso tempo, un rallentamento nel circuito della ristorazione.

**LA GDO.** Secondo l'osservatorio di mercato Wine Monitor di Nomisma, tra gennaio e settembre 2023, nel canale della Grande distribuzione organizzata, le vendite di vino sono generalmente diminuite, con i vini a marchio Dop/Igp e i bianchi che hanno fatto meglio di altre tipologie, contenendo le perdite (-3,5% e -3,1%).

Nei Discount i migliori sono risultati i bianchi (-2,9%) e i vini da tavola (-2,3%) assieme ai rosati (+1,8% a volumi e +7,8% a valore), che tuttavia rappresentano una fetta molto piccola del mercato.

Guardando alle bollicine, nella Gdo sono state le uniche a essere cresciute anche nei volumi venduti, grazie soprattutto agli spumanti generici, che hanno un prezzo decisamente più basso (-30%) rispetto agli charmat secchi o alle bollicine a marchio Doc e Docg. Come spiega Wine Monitor di Nomisma, **il consumatore italiano sta preferendo i generici perché sono più convenienti.**

**LA RISTORAZIONE.** Gli acquisti degli italiani stanno cambiando anche al di fuori della Gdo. L'indagine di Nomisma, realizzata a ottobre 2023, dice che il 76% degli italiani



foto Kelsey Chance/unsplash

che ha bevuto vino nell'ultimo anno lo ha fatto a casa propria o di parenti e amici, con **appena un 24% del campione che ha bevuto in locali e ristoranti.**

Un dato, in particolare, balza agli occhi ed è quello di coloro che hanno smesso di consumare il vino in casa. Consumatori abituali, con uno su cinque che ha scelto di ridurre o addirittura rinunciare al vino.

Un fenomeno, questo, che è emerso anche nei comportamenti nel canale del fuori casa: il 21% di chi è andato fuori a mangiare e bere ha dichiarato di aver ridotto i consumi di vino. E anche qui c'è un 4% che ha smesso del tutto. Secondo gli stessi intervistati, nei prossimi sei mesi ci sarà un 75% che non cambierà abitudini di consumo in casa e fuori casa, con appena un 5% che prevede di incrementare il consumo di vino.

**GLI ALTRI CANALI.** C'è un 24% di italiani che, per difendersi dal caro prezzi sui vini, è intenzionato ad acquistare direttamente dai produttori o, quantomeno, lo farà più spesso sempre con l'occhio ai listini. E **c'è anche un 9% del campione del sondaggio Wine Monitor di Nomisma**

**che sceglierà più frequentemente l'acquisto sul web.** In questo caso, si tratta di italiani con una maggiore disponibilità di spesa, dal momento che le vendite online riguardano prodotti di fascia medio-alta.

### Gli under 25? Scelgono sostenibilità e no-low alcol

Un discorso a parte merita il comportamento dei giovani under 25, che avviciniamo al mondo del vino in modo nettamente differente. Bevono meno vino dei più anziani, nel 38% preferiscono il fuori casa e in modalità mixata per un buon 75%.

I giovani, secondo il sondaggio Nomisma, sono più attenti alla sostenibilità degli alimenti che consumano, con una attenzione agli aspetti salutistici che li portano a scegliere vini "nolo" (no e low alcol).

Secondo Emanuele Di Faustino (responsabile Industria, retail e servizi di Nomisma) questi due ultimi trend si rafforzeranno nei prossimi anni.

# zafferano

**Poldina,**  
la luce dove non  
l'avevi mai vista

---

Scopri l'originale  
lampada portatile  
di Zafferano su  
[poldina.com](http://poldina.com)

Stores  
Milano | Treviso | New York  
online [zafferanoeshop.it](http://zafferanoeshop.it)

Lampada portatile: **Poldina**  
Calici: **Esperienze**  
Bicchieri: **Provenzale, Bilia**

## CONSUMI. La rivincita dei rossi in enoteca: ecco le Dop più richieste a Natale Avanzano anche metodo classico e territorialità. Il sondaggio di Vinarius

Barolo, Amarone e Brunello per i rossi; Chardonnay, Lugana e Gewurztraminer per i bianchi. Gli italiani si dimostrano abbastanza tradizionalisti nella scelta dei vini in enoteca, nel periodo natalizio e invernale. Un sondaggio di Vinarius, l'associazione delle enoteche italiane, ha provato a rilevare le preferenze d'acquisto dei consumatori, intervistando i titolari delle enoteche in giro per l'Italia. Nel triennio analizzato, che comprende anche le prossime festività, è emerso un incremento delle vendite per i vini rossi, che rimangono i favoriti dai consumatori, passati dal 7% al 13% in tre anni.

Ai tre grandi e blasonati rossi simbolo del Made in Italy vitivinicolo, si aggiungono prodotti come il Lagrein, a conferma del fatto che la territorialità resta un trend in forte aumento, come sottolinea l'associazione presieduta da Andrea Terraneo. Sul fronte dei vini bianchi, negli ultimi tre anni, Vinarius rileva un incremento del 3,5% per le tre varietà ferme. **Passando ai vini da dessert, prosegue la tendenza ribassisti rilevata da diverso tempo.** Le enoteche intervistate non prevedono grandi variazioni in questo 2023 rispetto a quanto accaduto finora, con cali tra il 20% e il 25%. Tra i prodotti più richiesti ci



sono il Moscato d'Asti Docg e in generale i vini da uve moscato, così come i grandi passiti del sud Italia.

Spostandoci sul tema delle bollicine, la rilevazione di Vinarius parla di incremento di vendite per la tipologia in generale, con buoni risultati sia per il metodo Charmat sia per il metodo Classico. Quest'ultimo è il preferito dagli italiani per le feste di Natale. Sempre per quel che riguarda il metodo classico, **lo Champagne è il primo scelto dagli italiani in enoteca, con aumenti tra il 15% e il 20%, seguito da Franciacorta e da Trento Doc.** Si tratta di vini

con un posizionamento medio-alto che in enoteca (canale preferenziale) godono di una specifica preferenza tra i consumatori-clienti.

Sguardo al futuro nel segno del miglioramento dei conti economici. *“Le previsioni sui volumi di vendita per il Natale 2023 e, in generale, per la stagione invernale”* fa sapere il presidente Terraneo *“gli operatori del settore sono estremamente ottimisti. Malgrado la difficile congiuntura economica 2023, tra inflazione e caro-vita, tutto sommato, la situazione resta comunque positiva. Le enoteche si attendono un aumento del lavoro soprattutto per le feste, confermando quanto già annunciato, in ottica previsionale”*.

## GDO. Vino nel mirino dei ladri di supermercato. Si ruba soprattutto il mercoledì

Il vino è il prodotto più rubato dagli scaffali di supermercati, ipermercati e discount. È quanto afferma la Coldiretti sulla base dello studio “La Sicurezza del retail in Italia” realizzato da Crime&Tech lo spin off dell'Università Cattolica, nel periodo da gennaio 2021 a settembre 2023. Insieme al vino, sul podio dei furti compaiono, nell'ordine altri alcolici, salumi, formaggi, tonno in scatola e caffè. Lo studio rivela anche le modalità del colpaccio. I ladri da scaffale praticerebbero principalmente il taccheggio, ossia il furto della

merce esposta (da qui l'escamotage di molte catene di mettere i prodotti più preziosi sottochiave o muniti di capsula antifurto) e avrebbero addirittura un giorno preferito: mercoledì o giovedì. In pratica, nel corso della spesa di metà settimana e quasi mai nel fine settimana (troppa gente in giro?). **Il valore medio della refurtiva per ogni singolo caso è di 14 euro.** Chi sono i Lupin del supermercato? In prevalenza uomini, ma con una percentuale di poco superiore al gentile sesso: 56% Vs 44%. Vino a parte, si concentrano sui formati già porzionati o confezioni di dimensioni ridotte. Ma pare che apprezzino molto anche i preaffettati e i pregrattugiati. Secondo l'analisi, i furti provocherebbero differenze inventariali che complessivamente ammontano in media all'1,38% del fatturato annuo delle aziende del settore Retail e Gdo in Italia, con perdite stimabili di circa 4,6 miliardi di euro.



### In Italia fare la spesa costa in media 482 euro a famiglia

Di certo, il caro vita ha fatto accelerare il fenomeno dei furti, soprattutto in un Paese come l'Italia, dove la tavola è una componente importante della spesa familiare: in media 482 euro al mese, ovvero il 18% delle risorse.

Secondo Coldiretti, la voce più pesante nel carrello delle famiglie resta quella di carne e salumi per i quali si spendono mensilmente 104 euro, davanti a pasta, pizza, pane e cereali (76 euro), mentre al terzo posto si piazza la verdura con 61 euro. Latte formaggi e uova, con 58 euro, e frutta a 41 euro, poco davanti al pesce, 38 euro.



ZORZETTIG

IL VINO IN FRIULI DAL 1874



MSÒ

VIGNETI DI SPESA

*Colli Orientali  
del Friuli*

Una sensazione, un ricordo, un profumo,  
racchiusi Qui.

# Montalcino

## Il faro degli investitori puntato sul Brunello

▲ di Divina Vitale



Poco vino in cantina  
e tante richieste  
per la nuova annata  
Il Brunello è ancora  
il cavallo vincente come  
dimostra il caso Argiano  
Sul fronte acquisizioni  
tutto tace, ma solo perché  
nessuno vuol vendere  
Almeno per ora  
E intanto la nuova  
scommessa è il Rosso



**M**ontalcino continua ad essere la blue chip del vino, tra etichette premiate a livello internazionale e prezzi del vigneto da capogiro.

L'ultima acquisizione ultramilionaria (oltre i 250 milioni di euro) è stata quella del marzo del 2022 quando Massimo Ferragamo ha venduto **Castiglione del Bosco** ad una importante family office internazionale, dietro cui si celerebbero anche gli Emiri del Qatar. La proprietà, nel Parco Naturale della Val d'Orcia, conta il Resort cinque stelle lusso gestito da Rosewood Hotels & Resorts (dal 2015) e la cantina, una delle più grandi tenute del territorio, circa 2 mila ettari di cui 62 vitati.

A fine 2022 sono arrivati, sempre dal Piemonte, i fratelli di Cascina Chicco, Enrico e Marco Faccenda che hanno acquistato **Tenuta Croce di Mezzo** e **La Crociana** per circa 5 ettari vitati di cui 3,5 a Brunello, con una stima di circa 1 milione di euro ciascuno, vicino all'Abbazia di Sant'Antimo. Ma se si va indietro nel tempo, la lista è parecchio lunga.

#### **IL CASO ARGIANO E IL SUCCESSO INTERNAZIONALE**

Se al momento la corsa all'oro – in termini di compravendite – sembra assopita rispetto al triennio precedente il motivo è molto semplice: forse sono finiti gli ettari a disposizione. O meglio, chi ha proprietà se le tiene. A maggior ragione in questo preciso momento in cui Montalcino è alla ribalta »

#### **Il Brunello di Argiano 2018 è anche il vino più scambiato dai collezionisti**

Una nuova conquista per il Brunello 2018 di Argiano. Alla notizia del [primo posto nella classifica dei migliori vini al mondo di Wine Spectator](#), i collezionisti si sono scatenati. Risultato? Nella settimana del 10-16 novembre il vino toscano ha conquistato anche il primo posto tra i più venduti (a volume) nel mercato secondario, così [come mostra l'andamento sulla piattaforma Liv-ex](#).

Prezzo d'acquisto? **690 sterline** (circa 790 euro) per una cassa da 12 bottiglie.

Ma l'effetto Wine Spectator non finisce qua. L'annata 2015 dello stesso vino risulta al quarto posto tra i più scambiati all'interno della stessa classifica con un prezzo più contenuto (344 sterline per 12 bottiglie).



» delle cronache, dopo che il Brunello di Argiano con l'annata 2018 è salito sul podio mondiale di Wine Spectator. E pensare che la 2018 era un'annata in cui la critica si era espressa cautamente.

E non è la prima volta: lo scorso anno anche Fattoria dei Barbi di Stefano Cinelli Colombini, storico produttore ha visto il suo vino in seconda posizione nella blasonata classifica internazionale. Non sono quindi le richieste ad essere finite ("C'è una pressione enorme di investitori", conferma lo stesso Cinelli Colombini). Il punto è che nessuno vende. Almeno per ora.

## GIACENZE IN CONTROTENDENZA IL RISCHIO È DI AVERE POCHE SCORTE

D'altronde non è così scontato, in un'annata mondiale complicata come questa avere poco vino in cantina, come ha evidenziato il presidente del Consorzio **Fabrizio Bindocci**, inaugurando l'edizione in corso di Benvenuto Brunello (17-28 novembre).

"E non è certo una cattiva notizia" ha spiegato "L'ultima annata commerciale, la 2018, ha già collocato sul mercato l'85% del proprio potenziale e il rimanente sarà evaso nei prossimi mesi. La denominazione, con un vigneto bio per oltre 50% della superficie, è in buon equilibrio, con poco stock in cantina e un mercato che gira, a conferma che il segmento luxury nel nostro caso si dimostra anticiclico".

Secondo l'ente certificatore, a fine ottobre i contrassegni di Stato per il Brunello, annata 2018, sono pari 8,5 milioni di bottiglie su un totale di 10 milioni. Il "rischio", in controtendenza rispetto al trend dei vini rossi dop italiani nei primi 2 quadrimestri di quest'anno (export a -9%), è quello di avere poche scorte anche a causa di un'ultima vendemmia più leggera.

## Montalcino, tra nuovi arrivi e addii

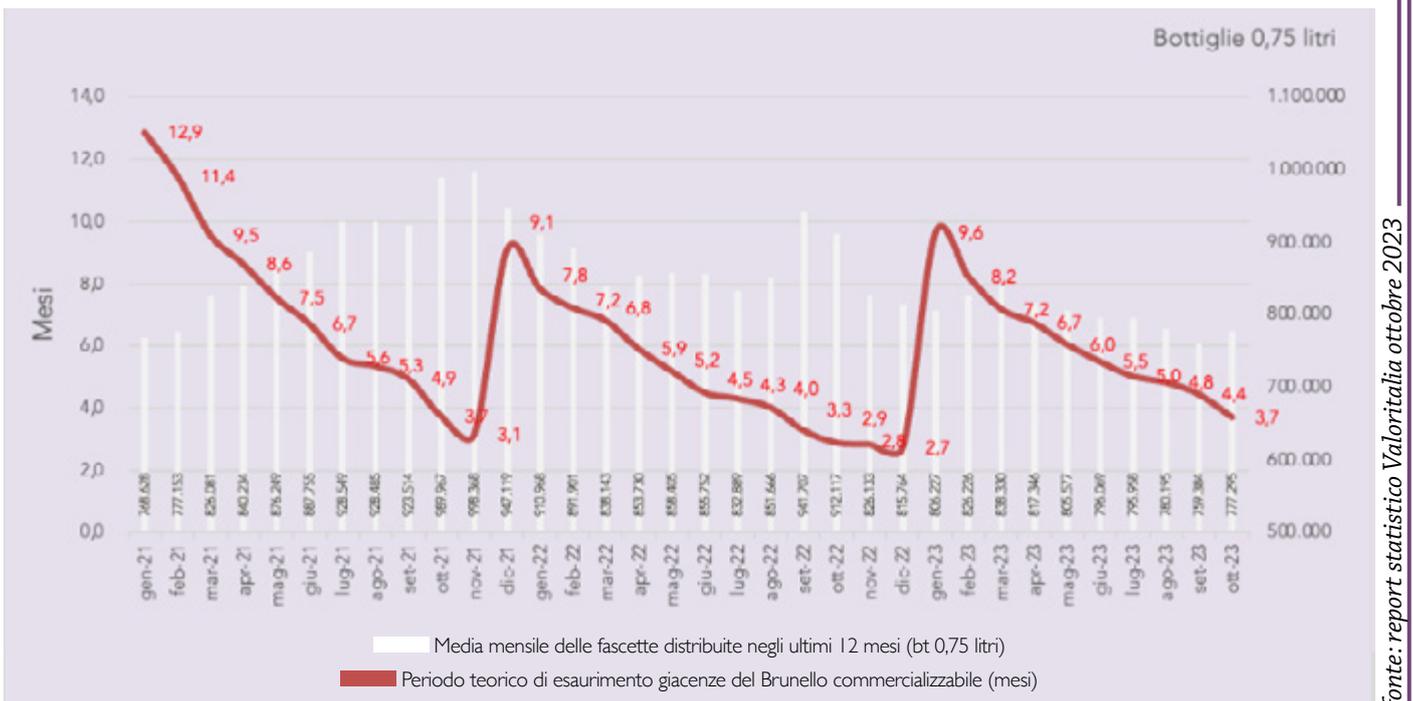
Una delle notizie degli ultimi mesi, in quel di Montalcino, è l'arrivo inaspettato dei coniugi **Vietti**, storici produttori delle Langhe, come consulenti con Beppe Caviola e la storica responsabile enologa Cecilia Leoneschi.

Mentre, negli ultimi giorni, si è fatta appassionante la storia di **Mastrojanni**, azienda simbolo del Brunello che ha visto uscire uno dopo l'altro gli attori che l'hanno portata ai fasti odierni, primo fra tutti Riccardo Illy, poi Andrea Machetti (oggi direttore del Consorzio del Brunello) ed infine il recente amministratore delegato Luigi Magnolfi. Tutto pare resterà in famiglia però con Francesco Illy e Sebastian Nassetto pronto ad ereditare anche la cantina primogenita di Illy, accanto a Podere Le Ripi. Certo questo presupporrà un discreto stravolgimento considerando l'andamento "convenzionale" di Mastrojanni rispetto a quest'ultima, totalmente biodinamica.

## Avvio sprint anche per l'attesissima 2019, che entrerà in commercio solo da gennaio

(e che è stata degustata in Anteprima a Benvenuto Brunello): le richieste si moltiplicano e sono già state consegnate 2,2 milioni di fascette. Il livello di giacenze del Brunello, secondo Valoritalia, è sotto controllo con un tendenziale a +3% a fine luglio (fine campagna vendemmiale), tre volte meno della media italiana relativa agli stock di vini Dop. Inoltre, dell'attuale contingente totale di 43 milioni di bottiglie equivalenti in cantina, sono solo 2,9 milioni (il 6,7%) quelle commercializzabili: 1,5 milioni della 2018 e il resto di annate precedenti. »

## Brunello: andamento mensile dei contrassegni e periodo teorico di esaurimento delle scorte



fonte: report statistico Valoritalia ottobre 2023

» **E il rosso è ancora più prestante.** La Doc, infatti, più della congiuntura paga la carenza di prodotto, con declassamenti prossimi allo zero. In totale i contrassegni consegnati per la 2021 (la 2022 sarà presentata alla critica a Benvenuto Brunello) sono stati quasi 3 milioni, con un residuo, sempre al 31 ottobre di 640 mila bottiglie.

### **COSA ACCADRÀ CON L'APERTURA DELL'ALBO DEL ROSSO**

Proprio sul Rosso di Montalcino c'è un importante work in progress: l'apertura dell'albo. Su quel fronte si sta andando avanti anche se la strada è lunga. A dicembre ci sarà un nuovo voto in assemblea e se resterà il parere positivo nel 2025 arriverà l'ampliamento.

*"Questo processo prevede 320 ettari in più"* ha commentato **Stefano Cinelli Colombini** *"Negli ultimi cinque anni si sono vendute circa 4,5 milioni di bottiglie di Rosso di Montalcino, di cui 0,8 milioni provenivano da declassamento di Brunello. Non ci sono giacenze, tutto quello che viene prodotto è venduto. Però il potenziale produttivo della Denominazione è circa 7 milioni di bottiglie, ovvero 4,6 milioni producibili dai 550 ettari iscritti a Rosso di Montalcino Per cui l'utilizzo della Denominazione Rosso di Montalcino è pari al 63%"*.

Lo stesso discorso si potrebbe fare per il Brunello, che con i suoi 2.100 ettari avrebbe un potenziale produttivo di 13 milioni di bottiglie, *"ma"* prosegue Cinelli *"ne vendiamo solo 9,2 milioni all'anno (media degli ultimi 10 anni), con un utilizzo della Denominazione pari al 70%. Perché? Per un motivo ovvio, tutti noi produttori teniamo molto basse le rese per ottenere un vino di migliore qualità. È un modo di agire che nei decenni ha prodotto il successo dei vini di Montalcino. Tanto per essere chiari, nessuno ci obbliga a produrre meno, ma lo facciamo tutti perché abbiamo capito che **produrre meno e meglio funziona**, fa contento il consumatore per cui tiene alti i prezzi e ci fa guadagnare di più"*.

### **IL VALORE AGGIUNTO DELL'ENOTURISMO**

Altra conferma dell'attenzione che sta riscuotendo tutto il territorio viene dai dati record dell'enoturismo che, nei primi 8 mesi del 2023 per Montalcino ha registrato oltre 150mila presenze, in crescita del 2% sul pari periodo già da record del 2022 grazie a uno sprint estivo che vale quasi l'80% dei flussi. **Con quasi 60mila arrivi, il borgo toscano è destinazione enoica sempre più cosmopolita** con un incremento dei turisti stranieri che tocca la doppia cifra (+10%), mentre cedono il passo gli italiani, in calo del 13%, riassetandosi sui valori pre-Covid.

Lo ha rilevato il Consorzio del vino Brunello di Montalcino che ha elaborato i dati provvisori dell'ufficio regionale di statistica della Toscana sul periodo gennaio-agosto. Il quadro delle presenze suddivise per macroaree vede in testa gli enoappassionati europei che con più di 55mila presenze (anche se -5% rispetto al pari periodo 2022) rappre-

sentano oltre un terzo delle provenienze totali; seguono gli arrivi dalle Americhe con oltre 42mila presenze e un balzo di quasi il 20% sullo scorso anno mentre, a poca distanza, gli enoturisti del Belpaese. In positivo poi i trend degli arrivi dalle altre macroaree globali con l'exploit in particolare dell'Asia (+45%) e dell'Oceania (+145%). Una fotografia, quella rilevata dall'elaborazione del Consorzio, che riflette l'aumento dei soggiorni in strutture extralberghiere (+7%) a partire da agriturismi, relais in cantina e b& b. In decrescita invece le presenze in hotel (-5,5%), da addurre esclusivamente al calo degli italiani solo in parte compensato dall'incremento straniero (+8%). ❖

### **Anche Montalcino fa i conti con il cambiamento climatico Il futuro è in altura?**

Intanto però, si cercano anche nuove soluzioni in vigna per far fronte al cambiamento climatico che, che se ne dica, fa irruzione nei calici di Brunello nell'ultimo quinquennio. Tanto per citarne uno, che di vino ne capisce da generazioni, **Angelo Gaja**, ha piantato vigne, con l'ultimo investimento a Montalcino, al Passo del Lume spento, a oltre 600 metri di altitudine. Non di certo un caso.

Si punta alla freschezza che è una caratteristica sempre meno riscontrabile nei vini dell'entroterra, spesso colpiti da calure eccessive. Qui un altro produttore significativo di Montalcino, **Riccardo Campinoti** con le sue Ragnaie, produce un cru di Brunello a 650 metri.

*"Osservo questo fenomeno"* ha detto **Stefano Cinelli Colombini** *"e constato che oggi a Montalcino un terreno su cui si può fare una vigna se si trova a oltre 500 m.s.l.m. vale da 100.000 a 150.000 euro, mentre uno nelle crete non arriva a 50.000. Ho dati della Fattoria dei Barbi dai primi dell'800 e in più di due secoli i vigneti si sono mossi su e giù per la collina quattro volte (noi andiamo da 260 m.s.l.m. a 550) ma non si è mai cessato di produrre Brunello. La larghissima maggioranza dei vigneti di Brunello è (ed è sempre stata) nella fascia mediana, e penso che resterà lì"*.

Le constatazioni di Cinelli Colombini vengono dal passato: *"Si scrive di vino in Italia dal tempo dei romani"* continua il produttore *"e in questi due millenni il clima è cambiato molte volte, anche in modo forte. Ad esempio, è ben noto tra gli storici che nel medioevo la "linea di accastellamento", ovvero l'altitudine a cui venivano costruiti i castelli, è verso i mille metri e lì oggi non è più possibile vivere, è troppo freddo e non ci cresce nulla di commestibile. Però nessuno ha mai scritto di vino buono prodotto in montagna, perfino nei periodi più caldi. Dubito che sia un caso"*.

# Rivoluzione Berebene 2024 Arrivano i centesimi

▲ a cura della redazione vino



Sono 921 i vini dell'ultima edizione della guida Gambero Rosso dedicata alle migliori etichette sotto i 20 euro Esordio per la nuova valutazione In attesa della presentazione del 26 novembre a Roma vi sveliamo i sei Premi Speciali



l'ora di Berebene, la guida del Gambero Rosso dedicata ai vini con il miglior rapporto qualità prezzo. Tante le novità per questa edizione, che verrà presentata il 26 novembre a Palazzo Brancaccio di Roma.

Pensata come la carta dei vini ideale per una cena fuori in cui ordinare grandi bottiglie senza ferire il portafoglio, in questa edizione abbiamo alzato il tetto massimo di spesa a 20 euro, prezzo di riferimento sullo scaffale di un'enoteca o virtuale: la soglia consente di accedere a un portafoglio enorme e preziosissimo di etichette, vitigni e stili differenti. In totale dentro ci sono 921 vini.

Ma **la vera rivoluzione è il punteggio espresso in centesimi, fino ad ora mai stato adoperato su alcuna guida cartacea del nostro gruppo**. Una new entry, quindi, realizzata facendo nostra la scala più conosciuta a livello internazionale e declinandola su quella che è la nostra visione del vino italiano.

Infine, si è lavorato sul dettaglio e in profondità, aggiungendo una serie di informazioni di servizio per il lettore, dal numero di bottiglie alle specifiche di lavorazione, con tanto di finestra di consumo.

Confermati, invece, i premi regionali e quelli nazionali, selezionati tra le fasce più basse di prezzo per ciascuna categoria senza perdere nulla in termini di bontà e piacevolezza, anzi. Il senso di questa pubblicazione è proprio mettere al servizio del consumatore il know-how di un team che assaggia ormai da tanto tempo quasi 50mila vini italiani ogni anno. E fidatevi: è molto più difficile sbilanciarsi su un vino da 7 euro piuttosto che tessere le lodi di una bottiglia da 70!

### MIGLIOR ROSSO QUALITÀ PREZZO

**Tenute Eméra - Claudio Quarta Vignaiolo**

**Primitivo di Manduria Anima di Primitivo '21**

Il passaggio di consegne tra **Claudio Quarta e sua** »

### Appuntamento a Roma, Torino e Napoli per degustare i vini della guida Berebene 2024

La guida Berebene del Gambero Rosso sarà presentata domenica 26 novembre a Palazzo Brancaccio di Roma. Sempre qui, al termine della premiazione (dalle 16 in poi) sarà possibile degustare i migliori vini entro i 20 euro, accompagnati dagli assaggi di formaggi del Progetto Filiera Qualità Sepi, Partner della Guida.

Due giorni dopo, il 28 novembre, sarà Torino ad ospitare l'evento al Mercato Centrale, dove la degustazione sarà aperta al pubblico dalle 16 alle 21. Ultima tappa, il 7 dicembre a Napoli all?holiday Inn Nola\_naples Vulcano Buono.

Per maggiori info sull'evento e sui biglietti [store.gamberorosso.it/eventi/](https://store.gamberorosso.it/eventi/)

» **figlia Alessandra** è avvenuto con successo e le realtà vitivinicole che gestiscono tra Campania e Puglia lo dimostrano molto chiaramente. Tanto in Irpinia, con Sanpaolo, quanto nel Salento con Tenute Eméra e Cantina Moros, abbiamo riscontrato anche quest'anno quella mano felice nel coniugare un'impostazione tradizionale e il forte legame col territorio a un gusto contemporaneo.

Il vino premiato come Miglior Rosso Qualità Prezzo è un Primitivo che sosta per cinque mesi in acciaio e per ulteriori due mesi in barrique prima di riposare a lungo in bottiglia. Il risultato è un rosso che coniuga le tipiche note dell'uva salentina – frutti neri come prugna e mirtillo maturo – con affascinanti sensazioni speziate e di sottobosco. **In bocca è succoso, ricco di frutto, di buona materia e tenuta.**

A tavola si dimostra il compagno perfetto per le bombette pugliesi o preparazioni a base di carne rossa.

### MIGLIOR BIANCO QUALITÀ PREZZO

#### Casale Marchese

#### Frascati Superiore '22

Vigneti alternati a ulivi secolari, per un totale di 50 ettari nel territorio della denominazione Frascati: questo il panorama in cui si sviluppa Casale Marchese, l'azienda agricola di proprietà, da ormai due secoli, della **famiglia Carletti**, oggi giunta alla settima generazione con Alessandro, che si occupa dell'amministrazione, e Ferdinando, che invece si dedica al comparto agronomico. L'altro protagonista di questa lunga storia è il territorio del Monte Tuscolo con le sue colline di origine vulcanica: qui insistono filari in cui si alternano uve internazionali a vitigni autoctoni, per una produzione che è diventata un riferimento per la denominazione.

È proprio frutto del blend di uve autoctone il vino dell'azienda che abbiamo premiato come Miglior Bianco Qualità Prezzo: il Frascati Superiore 2022, dove **la malvasia del Lazio, il trebbiano toscano, il bombino e il bellone si uniscono per creare un bianco di grande tipicità** che, affinato esclusivamente in acciaio, si svela su toni di cedro e macchia mediterranea al naso, sfoggiando poi un palato sapido e avvolgente, teso, con note minerali e un lungo finale ammandorlato.

Da provare con primi piatti a base di pesce ma anche con frittate di verdure o formaggi freschi.

### MIGLIOR ROSATO QUALITÀ PREZZO

#### Zeni 1870

#### Chiaretto di Bardolino Classico Vigne Alte '22

Il rapporto fra la viticoltura e la famiglia Zeni comincia da lontano ma è con l'ingresso di Gaetano "Nino" nel secondo dopoguerra che l'azienda compie il salto di qualità; oggi sono i figli **Elena, Federica e Fausto Zeni** a condurre l'azienda di famiglia, una delle più belle e storiche realtà del territorio, sulle sponde del lago di Garda, forti di una piattaforma viticola che si estende per oltre 25 ettari; importantissima

rimane comunque la stretta collaborazione con numerosi viticoltori della zona del Garda e della vicina Valpolicella per garantire uno standard qualitativo di alto profilo.

Il cuore della produzione si divide quindi in due, da un lato i vini gardesani con la loro tipica fragranza e leggerezza, dall'altro i potenti rossi della Valpolicella, interpretati però mantenendo centrale il concetto di bevibilità.

Dai territori che baciono le sponde del lago proviene il Chiaretto di Bardolino Classico Vigne Alte '22 (il Miglior Rosato Qualità Prezzo): **corvina e rondinella regalano un rosato dalla veste scarica che sfoggia profumi di piccoli frutti rossi**, come lampone e ribes, e fiori, ed è caratterizzato da un sorso succoso e di grande piacevolezza.

L'ideale per accompagnare una succulenta zuppa di pesce, una golosa frittura di paranza, o primi piatti a base di ragù di carni bianche.

### MIGLIOR BOLLICINA QUALITÀ PREZZO

#### Ca' del Gè

#### OP M. Cl. Pinot Nero Brut '17

La passione profonda per la terra, insieme all'atteggiamento sobrio e al rigore morale, è ciò che caratterizza **Carlo, Sara e Stefania Padroggi**, che portano avanti l'eredità preziosa dell'indimenticato padre Enzo. Il vigneto, che attualmente si aggira sui 45 ettari, è suddiviso in due appezzamenti tra Montalto Pavese, su terreni gessosi, e la zona di Cigognola, più adatta alle uve a bacca rossa tradizionali come croatina e barbera.

L'azienda dimostra la propria sensibilità verso la tutela della biodiversità attraverso la partecipazione al progetto ViNO (Vigneti e Natura in Oltrepò) mentre in cantina, l'obiettivo è sempre stato quello di valorizzare al massimo il frutto.

Se spesso è il Riesling la specialità della casa, quest'anno gli ha rubato la scena un profondo spumante Metodo Classico. Si tratta dell'Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Brut '17 (Miglior Bollicina Qualità Prezzo). **Ampio e goloso, mostra nitidezza e personalità grazie a un ricco corredo aromatico** e a una sorprendente verticalità gustativa. I profumi maturi di lieviti e di lamponi anticipano una bocca polposa e dinamica, dettata da un'effervescenza fine e persistente.

Il finale è lungo e succoso: un Pinot Nero di classe. Calda-mente consigliato per accompagnare un elegante risotto ai porcini.

### MIGLIOR DOLCE QUALITÀ PREZZO

#### Ca' d' Gal

#### Moscato d'Asti Lumine '22

Non ci stancheremo mai di sottolineare **l'importanza del contributo offerto in questi anni dalla famiglia Boido a Ca' d'Gal per la (ri)scoperta del Moscato d'Asti** nella sua dimensione più completa e multiforme. Un'idea semplice quanto temeraria: dimostrare con le proprie bottiglie »

» come questo vino possa rappresentare molto più che una specie di bevanda da stappare alle feste. È così che **Alessandro Boido** è riuscito a imporsi tra i riferimenti assoluti dalla tipologia, cesellando vini dolci e frizzanti adatti a tutte le occasioni, oltretutto capaci di evolvere virtuosamente nel tempo.

Siamo nel cuore del terroir del vitigno aromatico, a Valdivilla, frazione di Santo Stefano Belbo, su terreni sabbiosi, bianchi e leggeri, dove vengono coltivati anche chardonnay, sauvignon, pinot nero, barbera e freisa. Ma torniamo al Moscato d'Asti, perché è a una delle quattro etichette della tipologia proposte dall'azienda che abbiamo assegnato il Premio Nazionale Miglior Dolce Qualità Prezzo. Si tratta del Lumine '22, che si offre ammaliante su toni di pesca e salvia; segue un palato classico, dallo stile fresco, fine ed equilibrato. **Il perlage è cremoso, la dolcezza calibratissima:** il risultato è un Moscato d'Asti dalla beva compulsiva!

L'abbinamento chiama pasticceria secca o dolci agli agrumi. Ma vogliamo andare al di là delle solite strade battute: provate questo Moscato con formaggi freschi, come per esempio la robiola di Roccaverano, o con le ostriche: sembra strano, ma funziona.

## MIGLIOR VINO SOTTO I 10 EURO

**Cantina di Venosa**

**Aglianico del Vulture Baliaggio '21**

Creata nella seconda metà degli anni '50 da una trentina di soci promotori, la Cantina di Venosa è una delle più importanti e longeve cooperative del Sud Italia. **Oggi raggruppa oltre 350 conferitori, che si occupano di un parco vitato di 800 ettari**, suddivisi in piccoli appezzamenti dislocati tra le contrade del Vulture più vocate per la coltivazione dell'aglianico, assoluto protagonista della gamma con almeno una decina di etichette tra versioni in purezza e in uvaggio: oltre a Venosa, le vigne ricadono nei comuni di Ripacandida, Maschito e Ginestra. Ma non è certo da trascurare la restante produzione a base malvasia, moscato, merlot, sempre apprezzata per costanza e affidabilità, senza dimenticare il favorevolissimo rapporto qualità-prezzo.

Quest'ultimo aspetto si coglie soprattutto nell'etichetta che abbiamo premiato - l'Aglianico del Vulture Baliaggio '21 - che, dopo la maturazione in botti di rovere, sfodera un bel colore rubino intenso e profondo e al naso s'apre su sentori di frutti rossi maturi ravvivati da note agrumate ed erbe di montagna. Al palato è ricco, dinamico, e chiude piuttosto persistente su note ancora di frutto, con tannini di apprezzabile finezza e fattura. Il finale è lungo e succoso. Cosa ci può aspettare di più da un rosso sotto i 7 euro? Perfetto per le fredde serate invernali, soprattutto se a tavola lo accompagnerete con un corroborante stufato di cinghiale. ❖

# Romagna: ti verso una storia.



Vigneti Romio

[www.vignetioromio.it](http://www.vignetioromio.it)



Guarda la storia



[vignetioromio](https://www.facebook.com/vignetioromio)



## MONTEPULCIANO. Il Ministero dà il via libera al sinonimo cordisco Esulta l'Abruzzo: "Così nessuno usurperà la nostra Dop", ma le Marche insorgono

di Loredana Sottile

Uno a zero per il Montepulciano d'Abruzzo. Nell'intricata vicenda che vede il [Consorzio vini d'Abruzzo contro tutti](#), c'è un episodio che potrebbe decidere le sorti della partita.

Il Masaf (diciamo più di un arbitro, per restare in campo calcistico), con decreto 597594 del 26 ottobre 2023, ha introdotto nel Registro Nazionale della Vite, accanto al termine montepulciano, il sinonimo cordisco. **In pratica, ha ceduto alla richiesta dell'ente abruzzese** che aveva chiesto di tenere per sé il nome del vitigno montepulciano, concedendo agli altri quello decisamente meno noto di cordisco.

Una concessione che i produttori fuori regioni avevano già rimandato al mittente: "Iniziassero gli abruzzesi ad utilizzarlo e poi ne parliamo", aveva detto in una recente intervista al Gambero Rosso il vicepresidente del Consorzio vini Doc Castel del Monte **Sebastiano de Corato**. Posizione [condivisa anche dai produttori marchigiani](#)

La questione era nata mesi fa a causa del nuovo Decreto ministeriale (ancora in attesa di approvazione) che prevede l'inserimento in retroetichetta dei vitigni che compongono i blend

dei vini a denominazione, montepulciano compreso. Novità ben accolta, anzi attesa, da tutti i produttori non abruzzesi. Ma osteggiata da quelli della regione. Il motivo è presto spiegato: voler avere l'esclusiva del nome montepulciano. Da qui, l'idea di ricorrere ad un sinonimo in disuso.

Dopo mesi di silenzio, la decisione del Masaf di dar seguito alla richiesta sembra far pendere la bilancia a favore degli abruzzesi. Come dimostrano le parole di esultanza del presidente del Consorzio Vini d'Abruzzo **Alessandro Nicodemi**: *"Finalmente è stata fatta chiarezza e ringraziamo il Ministero per avere accolto questa nostra richiesta. Applicando il sinonimo, altri territori potranno ottemperare al nuovo DM Etichettatura e al principio della corretta informazione, evitando illeciti utilizzi e usurpazione delle Dop in etichetta o nella pubblicità dei vini, che a nostro avviso ha il solo risultato di confondere il consumatore finale."*

La domanda però rimane: **dire al consumatore che il vino che sta bevendo è prodotto a partire dal vitigno cordisco è davvero corretta (e chiara) informazione?**

Non si è fatta attendere la risposta



del presidente dell'Istituto marchigiano di tutela vini, **Michele Bernetti**: *"Esultanza prematura"* dice al settimanale Tre Bicchieri *"L'inserimento del sinonimo cordisco non significa che i produttori fuori dall'Abruzzo dovranno usarlo al posto del nome montepulciano: Nicodemi è andato un po' troppo avanti con le conclusioni. Per quanto ci riguarda, noi marchigiani siamo pronti a combattere in tutte le sedi necessarie per difendere il nostro diritto ad usare il nome di un vitigno che per troppi anni ci è stato negato"*.

La partita, quindi, non è per nulla conclusa. Ed è molto probabile che, tempi supplementari o meno, finisca nel campo della politica.

## FRODI. Contrassegno di Stato per la Doc Maremma Toscana Consorzio e produttori decideranno a inizio 2024

Un passo verso la tutela dei vini Doc Maremma Toscana e un altro passo verso i produttori che dovranno convincersi a spendere qualcosa in più, per avere la garanzia offerta dal contrassegno di Stato sulle bottiglie di vino. Il Consorzio presieduto da Francesco Mazzei dà appuntamento al 24 novembre, a Grosseto (ore 10, nella sede di Grosseto Sviluppo), dove è in programma un incontro, con esperti della materia (da Valoritalia alla Zecca di Stato), per spiegare l'importanza dell'adozione delle fascette. La richiesta dell'introduzione del contrassegno sulle bottiglie è una proposta del consiglio di amministrazione dell'ente, che verrà discussa durante



l'assemblea dei soci prevista a inizio 2024.

**La crescita della Doc Maremma Toscana rende necessario metterla al riparo da speculazioni e da possibili tentativi fraudolenti.**

E tracciare il prodotto imbottigliato è una delle possibili soluzioni per dare al consumatore finale certezza e garanzia su ciò che sta acquistando. Secondo il Cda, il vantaggio è un rafforzamento dell'immagine sui mercati, il miglioramento del posizionamento della Doc, soprattutto a livello internazionale dove la fascetta è percepita come segno di alta qualità. Si parlerà, ovviamente, anche di costi, tema particolarmente sentito dai produttori in questo momento storico.

## VINI&amp;SCIENZA

## Facciamo chiarezza: vino naturale e naturalità di un vino non sono la stessa cosa



Spesso i produttori di vini naturali sono criticati perché non adottano soluzioni per limitare difetti come l'ossidazione o l'acidità volatile, ma in definitiva questo fa parte di una scelta d'impostazione per la loro azienda, che può trovare anche il gradimento di una parte del pubblico. Il tema sui difetti, quindi, e sull'ossidazione in particolare, non riguarda tanto i consumatori perché, se questi vini trovano mercato il problema non sussiste. È piuttosto una scelta che riguarda il modo con cui un produttore ritiene di dover fare il vino. Se punta a realizzare vini del territorio, che esprimano le tipicità varietali e della tradizione produttiva, è opportuno evitare l'ossidazione, perché questa tende a omologare il gusto, a far sembrare i vini tutti uguali. Se invece si punta soprattutto sull'aspetto della naturalità, allora si può anche decidere di lasciare ossidare il vino.

I vini convenzionali ed i vini naturali rappresentano due poi opposti che si confrontano. Si avverte però la necessità di costituire delle filiere vitivinicole, che riescano a coniugare sostenibilità e qualità, attraverso un nuovo concetto di naturalità coinvolgendo sia il mondo scientifico che quello dell'industria ed i soggetti pubblici.

Tecnica e tecnologia evolvono, le fonti di informazione si moltiplicano, ma purtroppo la competenza non corre alla stessa velocità e la scienza non sempre viene divulgata, Fake news, disinformazione, allarmismi ne limitano una diffusione corretta.

Gabriel Tarde (1903) affronta per primo il tema della divulgazione dei lussi o populuxe. "Un'innovazione" sottolineava Tarde "entra nel mercato come la stravaganza di un'élite prima di trasformarsi definitivamente, passo dopo passo, in un bisogno di tutti e da tutti considerato indispensabile". **Quello che una volta era un lusso diventa nel tempo una necessità.** L'innovazione può partire dai ranghi più bassi del popolo, ma la sua estensione dipende dall'esistenza di una certa componente di socialità elevata.

Il collo di bottiglia è quindi la grande carenza di formatori e comunicatori che coniughino le competenze tecniche con la capacità di farsi non solo comprendere, ma anche di affascinare chi ascolta o legge. Qualsiasi sia il canale di comunicazione! Prima di schierarsi con ciò che è "senza" bisognerebbe essere certi di avere consapevolezza e conoscenza di ciò che è "con".

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

## TERRITORI. Donne del vino "custodi di cultura e paesaggio" Un inedito studio svela il delicato ruolo delle imprese al femminile

Sentinelle dei territori, custodi della storia locale e del paesaggio, con la convinzione che sia meglio ristrutturare un edificio storico invece che costruirne di nuovi. Il 35esimo anniversario dell'Associazione nazionale Donne del vino, celebrato a Firenze dove fu fondata nel 1988, è stata l'occasione per rendere nota un'inedita ricerca, che ha coinvolto 237 socie produttrici italiane (su una base di 1.100 aderenti). Lo studio, curato da Marta Galli (direttore Osservatorio sustainable wine business and enogastronomic tourism dell'Università Cattolica di Milano), ha indagato come la cosiddetta "gente del vino" sia protagonista nella salvaguardia del patrimonio culturale e paesaggistico italiano. Nessun altro comparto, scrive l'associazione, ha una simile attitudine nel salvaguardare il territorio.

In particolare, il sondaggio ha evidenziato come **il 94% del campione intervistato faccia riferimento alla storia locale per contestualizzare i propri vini, con un 44% di chi ha**

**un'impresa che risulta localizzata in edifici storici e un 44,7% che ha preferito ripristinare edifici preesistenti,** usando soprattutto (56,1%) imprese del posto.

Per quasi metà del campione (49%), inoltre, la dimensione artistica riveste un ruolo importante, dal momento che detiene un'opera d'arte in azienda. "È importante essere attenti custodi di eredità del passato", ha sottolineato **Donatella Cinnelli Colombini**, ex presidente e delegata delle Donne del vino Toscana. In materia di salvaguardia della biodiversità e della cultura materiale, le Donne del vino usano per il 96,9%

vitigni autoctoni per i propri vini e oltre metà punta su quelli per raccontarsi al pubblico. Il 94,5%, inoltre, propone prodotti e ricette locali in abbinamento alle bottiglie. "Resta da vedere se quanto emerso dal nostro campione" ha concluso la presidente Daniela Mastroberardino "corrisponde a un'uguale attitudine virtuosa dei colleghi maschi. Ma vogliamo sperare di sì".



## FOCUS

# PENISOLA SORRENTINA. Il Consorzio c'è 15 produttori uniscono le forze

di Gianluca Atzeni

**M**entre la Campania sta ridefinendo il proprio quadro vinicolo, col progetto in fase avanzata di una Doc unica regionale, un nuovo posto se lo ritaglia il Consorzio dei vini Dop della Penisola Sorrentina. Per dare corpo agli interessi di un territorio e di una categoria economica bisognosa di rilancio, e un po' anche per mettersi alla pari coi cugini dirimpettai della Costiera Amalfitana, **quindici produttori appartenenti a 13 comuni** dell'areale a Doc hanno superato antiche rivalità e firmato l'atto costitutivo, il 16 novembre scorso a Gragnano.

**IL PROGETTO.** Non si tratta di una decisione presa d'emblée, ma di un ragionamento che viene da lontano e, in particolare, dal periodo pre-Covid. **Lo stop prolungato per la pandemia aveva rallentato l'iter, ma a marzo 2023 c'è stata l'attesa accelerata**, dopo una riunione con l'assessore regionale all'Agricoltura, Nicola Caputo, e di conseguenza il decisivo salto per la creazione dell'ente consortile. La sede è stata scelta: si tratta di Palazzo de Marini, storico edificio del Settecento a Gragnano, in fase di restauro.

**I NUMERI.** I numeri di questa denominazione sono esigui ma proprio tale

## I comuni della Dop

Gragnano, Pimonte, Lettere, Casola di Napoli, Sorrento, Piano di Sorrento, Meta, Sant'Agnello, Massa Lubrense, Vico Equense, Agerola, Sant'Antonio Abate, Castellammare di Stabia



dimensione di nicchia potrebbe rappresentare un valore aggiunto. L'estensione del vigneto a Dop è di 50 ettari, per una produzione rivendicabile (con le attuali rese) di 4.500 quintali d'uva; tre le sottozone (Gragnano, Lettere e Sorrento), con circa 138 viticoltori e 3.150 ettoltri di vino prodotto, per poco più di 420.000 bottiglie, afferenti a 19 imbottigliatori. Il presidente **Raffaele La Mura** (Poggio delle Baccanti) sottolinea come la media dei vigneti per viticoltore sia di 0,35 ettari. **Il tessuto imprenditoriale è costituito da piccole e medie imprese.** Basti pensare che ogni cantina produce in media circa 22mila bottiglie di vino e che la più grande arriva al massimo a 50mila pezzi. Quantità che hanno portato i produttori a rivendicare, ovviamente, anche altre Ig del territorio campano per potersi sostenere economicamente.

In cifre

**15** produttori  
**50** ettari  
**13** comuni  
**420mila** bottiglie  
**3** sottozone

fonte: Consorzio Penisola Sorrentina Dop

**IL DISCIPLINARE.** Ambiente collinare, viti prevalentemente in forte pendenza e raccolta manuale sono le caratteristiche della Dop Penisola Sorrentina, che conta due vini frizzanti rossi (il Gragnano e il Lettere) e due fermi della sottozona Sorrento, un bianco e un rosso. Con un disciplinare datato 1994, il nuovo Cda dovrà intervenire ampiamente sulle regole produttive.

Innanzitutto, **per dei vini freschi e beverini, che di rado superano i 12 gradi alcolici, si interverrà sulle rese per ettaro incrementando gli attuali 90 quintali.** Inoltre, per la sottozona Gragnano rosso Dop frizzante, la più nota e la meglio remunerata (1,3 euro/kg la quotazione delle uve del 2023), l'idea è ampliare la zona di rivendicazione.

**GLI AUTOCTONI.** Sciascinoso, tronto, suppezza, castagnara, mangiaguerra, uva di sabato, assieme ai più noti aglianico e piediroso, sono alcuni degli autoctoni che entrano in questa Doc, basata sui blend. *“La nostra idea”* ha sottolineato il presidente La Mura *“è valorizzarli anche approfondendo lo studio scientifico sulle diverse varietà”*. Il Consorzio lo farà assieme all'Università di Napoli, tramite il Dipartimento di Agraria di Portici. Il riconoscimento ufficiale del Masaf è atteso nel giro di pochi mesi.

# BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

*Scarrone  
Vigna Mandorlo*



*Giacosa Fratelli*

2012

RISERVA

Dedicato  
a chi  
non accetta  
compromessi.



*Giacosa Fratelli*

NEIVE - ITALIA

## VINO&STORIA. Napoleone non era un intenditore di vino: si dice fosse astemio Ma tra Borgogna e Champagne non aveva dubbi

“Champagne: nella vittoria un merito, nella sconfitta una necessità”. Una delle tante frasi attribuite a Napoleone. Eppure, secondo lo storico di Oxford **Michael Broers**, il generale francese non sarebbe stato un vero intenditore di vino, anche se il nettare di bacco ha certamente giocato un ruolo importante nella sua vita privata e sul campo di battaglia. In attesa di vedere il film *Napoleon* diretto da Ridley Scott, proviamo a capire quale fosse il rapporto del generale Buonaparte con il vino, partendo da tre volumi del libro di Broers, *Napoleon, the decline and fall of an Empire*. Il ritratto che ne viene fuori è quello di un uomo poco attento ai piaceri della tavola, che dedicava solo il tempo strettamente necessario per mangiare. Non solo. Pare fosse pressoché astemio: il vino lo beveva in quantità modesta. Al contrario del caffè di cui ne sorseggiava diverse tazze. Durante la sua vita non divenne mai un appassionato di vini, anche se la sua carriera militare e le sue amicizie lo portarono a conoscere una grande varietà di vini francesi ed esteri.

È documentato, infatti, che fosse stato un amico di Jean-Rémy Moët, nipote del fondatore della prestigiosa cantina, tant'è che **il Moët Imperial è un'etichetta creata e de-**



**dicata a lui.** Micheal Broers, però, afferma che il generale francese, benché ne richiedesse diverse casse, non lo apprezzasse molto come tipologia di vino.

Nelle due campagne italiane, invece, sembra che gli piacesse molto la Barbera d'Asti e la Barbera del Monferrato, quest'ultima bevuto dopo la battaglia di Marengo.

Tra i vini, però, una sola etichetta sembra che sia stata indiscutibilmente la sua preferita. “*Pel corso di quindici anni*” scrive Emmanuel de Las Cases ne *Il memoriale di Sant'Elena* “*ei bebbe sempre il medesimo vino di Borgogna da lui prediletto e creduto salutare*”: quello a base di Pinot Nero prodotto nel comune di Gevrey-Chambertin.

Se di certo non era un gran bevitore, Napoleone non sottovalutò mai il valore del vino. Lui, o meglio, i suoi consiglieri economici avevano progettato di estendere il consumo del vino di Borgogna in tutto l'impero. Anche nelle battaglie era un'importante presenza. Inoltre, **la pratica del Sabrage - l'apertura di una bottiglia di champagne tramite una sciabola - sembra avere in questo periodo la sua origine.** Istituita dagli Ussari, la cavalleria leggera napoleonica, era un modo per festeggiare una vittoria o un gesto di buon augurio prima di una battaglia. – M.T.

## OBITUARY. Il nostro ricordo di Michele Chiarlo, il padre della Barbera d'Asti

### di Gianni Fabrizio

Ci ha lasciati un grande uomo del vino italiano: Michele Chiarlo si è spento all'età di 88 anni. Nato nel 1935 a Calamandrana in provincia di Asti, da una famiglia di viticoltori da cinque generazioni, Michele Chiarlo si diploma alla scuola enologica di Alba che vive un momento magico. In quel periodo i compagni di studi di Michele sono tutti ragazzi che diventeranno tenori dell'enologia italiana (Renato Ratti, Ezio Rivella, Franco Ziliani, Giuliano Noè e Giacomo Tachis). In una regione dove il vino era ancora considerato un complemento alimentare necessario, Michele ebbe subito la ferma convinzione che il Monferrato e, in generale, tutto il Piemonte potessero uscire da quella situazione solo cambiando mentalità: non più quantità ma qualità. Forte delle sue convinzioni, Mi-



chele vinifica nel 1956 nella sua modesta cantina di Calamandrana una Barbera diversa dai soliti vini locali, rustici e acidi. Nel 1972 nasce la nuova cantina di Calamandra, con spazi maggiori e attrezzature più moderne. Inoltre, la ricerca nel campo enologico permette anche alla cantina di produrre Barbere dal gusto più gentile, grazie all'attenzione sempre maggiore posta nello svolgimento della fermentazione malolattica, di cui Michele fu uno dei precursori.

**Nel 1982 nasce il primo Barolo prodotto dalla Michele Chiarlo**, frutto di uve provenienti da vigne in affitto, ma subito dopo nel 1988 l'azienda acquista 6 ettari tra La Morra e Barolo nel cru Cerequio, seguiti ad un anno di distanza da circa un ettaro nel mitico Cannubi. Poi finalmente nel 1995 Michele torna ai suoi grandi amori: al Monferrato e

alla Barbera, con l'acquisto della Tenuta La Court, magnifica proprietà di 20 ettari a Castelnuovo Calcea. Pochi anni dopo, insieme all'amico di sempre Giuliano Noè, è tra i promotori della nuova Docg Nizza, prima importante sottozona dell'enorme denominazione Barbera d'Asti Superiore.

Michele è stato anche uno dei primi a puntare sul turismo enogastronomico. In quell'ottica vanno visti il relais Palás Cerequio, nato nel 2011 nel bel mezzo dei vigneti del Barolo Cerequio, e l'Art Park La Court, vero e proprio museo a cielo aperto tra le vigne di Barbera della tenuta omonima.

Michele Chiarlo rappresenta sessant'anni della storia del vino italiano. Se oggi riusciamo a capire quali successi il settore è riuscito a raggiungere in pochi decenni e come ci è arrivato è grazie a testimoni diretti che questa storia che non si sono limitati a raccontata, ma l'hanno anche scritta.

GAMBERO ROSSO®  




DAL 1926

# VALDO

VALDOBBIADENE

*On Tour*

**Le prossima cena:**

**28 NOVEMBRE 2023**

**47 CIRCUS ROOF GARDEN**

**Chef: Maurizio Lustrati**

**Via Luigi Petroselli, 47 | Roma**

**Info e prenotazioni ☎ 348 0162378**



**info: [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)**

## EVENTO. A Roma la 12esima edizione di Life of wine



Appuntamento a Roma, domenica 3 dicembre, per la dodicesima edizione di Life of wine, manifestazione dedicata ai vini dal lungo invecchiamento. Un viaggio alla scoperta dell'evoluzione del vino, che riunirà nei locali dell'Hotel Villa Pamphili oltre 70 cantine, che offriranno in degustazione vecchie annate, spesso introvabili.

Il format deciso dagli organizzatori resta invariato: ogni azienda, al proprio banco di assaggio, porterà di almeno un'etichetta di due annate meno recenti oltre ai vini dell'annata attualmente messa in commercio. Per gli appassionati, ci sarà la possibilità di immergersi in numerose micro-verticali e assaporare l'evoluzione di alcuni grandi vini italiani. Le aziende porteranno con sé anche altre etichette, per dare un quadro esauritivo della produzione.

Dopo uno spazio riservato, in mattinata, agli operatori del settore, dalle 13.30 alle 19 si terrà l'apertura al pubblico

Info su [lifeofwine.it](http://lifeofwine.it)

### supervisione editoriale

Marco Mensurati

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile - [sottile@gamberorosso.it](mailto:sottile@gamberorosso.it)

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Gianni Fabrizio,

Cesare Pillon, William Pregentelli,

Marco Sabellico, Attilio Scienza,

Marzio Taccetti

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### contatti

[settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) - 06.55112201

## ENO MEMORANDUM

**FINO AL 25 NOVEMBRE**

### ❖ EXCELLENCE

Roma

Stadio Olimpico

Tribuna autorità

viale dei Gladiatori, 2

dalle 10 alle 18

[excellence-eventi.it](http://excellence-eventi.it)

**25 NOVEMBRE**

### ❖ MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI

Bologna

fino al 27 novembre

[mercatodeivini.it](http://mercatodeivini.it)

**26 NOVEMBRE**

### ❖ BEREbene 2024

Roma

Palazzo Brancaccio

viale del Monte Oppio

dalle 16 alle 20

[store.gamberorosso.it/](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4733-berebene-2023-degustazione.html#/25-sede-roma/1949-data-26_11_23)

[eventi/1009-4733-berebene-](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4733-berebene-2023-degustazione.html#/25-sede-roma/1949-data-26_11_23)

[2023-degustazione.](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4733-berebene-2023-degustazione.html#/25-sede-roma/1949-data-26_11_23)

[html#/25-sede-roma/1949-](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4733-berebene-2023-degustazione.html#/25-sede-roma/1949-data-26_11_23)

[data-26\\_11\\_23](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4733-berebene-2023-degustazione.html#/25-sede-roma/1949-data-26_11_23)

**26 NOVEMBRE**

### ❖ BIBO FRIZZANTE

Roma

presso Monk

via Giuseppe Mirri, 35

[bibopotabile.it/bibo-](http://bibopotabile.it/bibo-frizzante)

[frizzante](http://bibopotabile.it/bibo-frizzante)

**26 NOVEMBRE**

### ❖ BEREbene 2024

Torino

Mercato Centrale

Spazio Fare 2° Piano

piazza della Repubblica

dalle 16 alle 21

[store.gamberorosso.it/](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4747-berebene-2023-degustazione.html#/27-sede-torino/1951-data-28_11_23)

[eventi/1009-4747-berebene-](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4747-berebene-2023-degustazione.html#/27-sede-torino/1951-data-28_11_23)

[2023-degustazione.](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4747-berebene-2023-degustazione.html#/27-sede-torino/1951-data-28_11_23)

[html#/27-sede-torino/1951-](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4747-berebene-2023-degustazione.html#/27-sede-torino/1951-data-28_11_23)

[data-28\\_11\\_23](http://store.gamberorosso.it/eventi/1009-4747-berebene-2023-degustazione.html#/27-sede-torino/1951-data-28_11_23)

**27 NOVEMBRE**

### ❖ MY SPIRITS

(per operatori Horeca)

Bologna

Spazio DumBo

[partesa.it/myspirits-bologna](http://partesa.it/myspirits-bologna)

**27 NOVEMBRE**

### ❖ ANTEPRIMA

### VITIGNO ITALIA

Napoli

Hotel Excelsior

via Partenope 48,

lungomare Caracciolo

dalle 17:00 alle 21:30

[vitignoitalia.it](http://vitignoitalia.it)

**1 DICEMBRE**

### ❖ EXPO CONSORZIO CHIANTI COLLI FIORENTINI

Firenze

Salone Brunelleschi

presso Istituto

degli Innocenti

dalle 14.30 alle 20

[chianti-colliflorentini.it](http://chianti-colliflorentini.it)

**1 DICEMBRE**

### ❖ MONDIAL DES VINS EXTRÊMES

premiazione

e banco d'assaggio

Roma

Hotel Savoy

via Ludovisi, 15

dalle 18 alle 22

[mondialvinsextremes.com](http://mondialvinsextremes.com)

**1 DICEMBRE**

### ❖ BRUNELLO A PALAZZO

Fondi (Latina)

Palazzo Caetani

dalle 19 alle 24

[associazione-decant.it](http://associazione-decant.it)

**2 DICEMBRE**

### ❖ VINIPENDENTI

Ancona

Mole Vanvitelliana

fino al 4 dicembre

[vinipendenti.it/ancona/](http://vinipendenti.it/ancona/)

**2 DICEMBRE**

### ❖ SPARKLEDAY

Roma

Hotel Parco dei Principi

via Gerolamo Frescobaldi, 5

dalle 16 alle 22

[cucinaevini.it](http://cucinaevini.it)

**2 DICEMBRE**

### ❖ UVA FIERA 2023

Roma

Città dell'Altra Economia

fino al 3 dicembre

[uvafiera.com](http://uvafiera.com)

# LIBRANDI

On Tour



La prossima cena:

6 DICEMBRE 2023

47 CIRCUS ROOF GARDEN

Via Luigi Petroselli, 47 | ROMA

INFO E PRENOTAZIONI: ☎ 335 599 7228

## LA CANTINA SI RACCONTA/Zorzettig

**LA STORIA.** La famiglia Zorzettig ha da sempre le sue radici a Cividale. L'attività vitivinicola inizia nel 1874 e da allora la famiglia ha lavorato con grande rispetto dell'ambiente e dei vitigni autoctoni, fino a diventare un punto di riferimento per la regione. Dal 2006, l'azienda è guidata da **Annalisa Zorzettig**, che porta avanti con forza il legame tra i suoi vini e il territorio friulano. La cantina produce 800.000 bottiglie su 120 ettari di proprietà. Tutti i vini sono espressione dei vitigni autoctoni friulani, con alcune piccole chicche come pignolo, schioppettino o picolit. Il 45% della produzione è esportato oggi in circa 50 Paesi, tra Europa e Asia.

**LA SOSTENIBILITÀ.** Il territorio dove nasce Zorzettig è circondato da un ecosistema naturale che negli anni è stato accuratamente preservato prima da Giuseppe, padre di Annalisa e uomo di vigna, poi dal meticoloso lavoro dell'agronomo Antonio Noacco e di Massimo Passon, braccio destro di Annalisa in campagna e appassionato custode dei vigneti Zorzettig. Dal 2016, come naturale proseguimento di questa profonda attenzione alla sostenibilità, l'azienda ha aderito al protocollo Sqnpi.

Un'altra importante azione degli ultimi anni è l'installazione di **"infrastrutture ecologiche"** per preservare la biodiversità specifica. In queste aree, all'interno delle tenute, sono state piantumate delle specie autoctone di diverse varietà sia di alberi da frutto sia di essenze come la rosa canina. Le piante sono state fornite dal vivaio del Corpo forestale di Tarcento, grazie alla partnership con l'Ersa (agenzia regionale per lo sviluppo rurale in Friuli).

L'impegno di Annalisa non è solo a tutela dell'ecosistema ma anche della comunità che è venuta a crearsi intorno all'azienda, fatta di lavoratori e anche di tutti coloro che identificano la famiglia come custode di quelle che sono le terre e le tradizioni friulane. Per questo, da anni Annalisa Zorzettig è mecenate di concerti, opere cinematografiche, arte sia nella tenuta di Spessa che nella regione.

**IL FUTURO.** Nel 2024 verrà inaugurata la nuova struttura produttiva. Con un recupero di quella preesistente, **la nuova cantina è stata creata con criteri di eco sostenibilità.** Al centro dell'intervento non solo il risparmio energetico ma anche una serie di accorgimenti atti a migliorare la funzionalità degli spazi (interni, esterni e logistica), oltre che il recupero delle acque reflue tramite un innovativo sistema di depurazione. La nuova cantina diventerà il cuore pulsante dell'attività: non solo spazio di lavoro ma anche di accoglienza e convivialità.

### In cifre

**4** tenute

**120** ettari vitati

**800.000** bottiglie annue

**50%** export



### IL CRU

**Fiori di Leonie Doc Friuli Colli Orientali** fa parte della linea Myò Vigneti di Spessa, la massima espressione dell'amore per la propria terra della famiglia Zorzettig. Si tratta di un uvaggio di Pinot Bianco, Sauvignon e Friulano, allevati a guyot e vendemmiati rigorosamente a mano, in un terreno formato da argille e ponca, dove viene applicato un sovescio misto, che assicura fioriture per quasi tutto l'anno.

Il blend che nasce affina 9 mesi in rovere di Slavonia da 25 hl e 9 mesi in bottiglia. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, al naso ha sentori di bouquet di fiori bianchi, mela golden matura, pesca gialla e note agrumate. Al palato è intenso, sapido, persistente e armonico.



# CALENDAR 2023/2024

## 2023

### SEPTEMBER

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

### NOVEMBER

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

### OCTOBER

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

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

[www.gamberorossointernational.com](http://www.gamberorossointernational.com)

GamberoRossoInternational



## 2024

### JANUARY

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

### APRIL

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

### FEBRUARY

05 ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia
07 MUNICH - Germany	trebicchieri 2024
14 PARIS - France	trebicchieri 2024 - Vinexpo Special
21 CHICAGO - USA	trebicchieri 2024
23 NEW YORK - USA	trebicchieri 2024
27 LOS ANGELES - USA	trebicchieri 2024
29 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri 2024

### MAY

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

### MARCH

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

### JUNE

10 PRAGUE - Czech Republic	Vini d'Italia
----------------------------	---------------

# ASIA. Tokyo è la città con più ristoranti premiati dal Gambero Rosso Seoul celebra l'Italian Way of Life



di Marco Sabellico

Estremo Oriente è ripartito alla grande, ed è tornato a progettare in grande. Lo capisci guardando lo skyline delle grandi città, con nuovi grattacieli, sempre più alti, e una voglia generalizzata di lusso e di eventi incentrati sul lifestyle. Un settore dove l'Italia brilla davvero. Il tour del Gambero Rosso a Tokyo e Seoul ce lo ha confermato.

**TOKYO.** Il Giappone con la sua raffinata cultura gastronomica è da sempre innamorato della gastronomia e dei vini italiani. E l'evento del 26 ottobre lo ha testimoniato, ancora una volta. In un luminoso giovedì autunnale, una folla di professionisti e appassionati di vino

(più di 1000!) si è ritrovata nella grande sala da ballo dell'hotel Ritz Carlton a Midtown, per celebrare la 37ma edizione della guida Vini d'Italia con più di 60 produttori d'eccellenza e le loro migliori etichette.

“È la grande celebrazione della cultura enologica italiana, che aspettiamo da tempo ogni anno” ci ha detto **Federico Fanelli**, titolare di Swirl Wine Import a Tokyo “una grande occasione per degustare il meglio dell'Italia e trovare nuove cantine da aggiungere al nostro portfolio. Il consumatore giapponese ama l'Italia. C'è un incredibile entusiasmo e le tante nuove aperture di locali italiani - ristoranti ed enoteche specializzate- lo testimoniano”.

La Cerimonia di premiazione della guida Top Italian Restaurant in the World ha visto una massiccia presenza dei

Sopra, a sinistra, la premiazione dei ristoranti della Top Italian Restaurant a Tokyo. In alto Isao Miyajima, esperto di vini italiani in Giappone e traduttore della guida Vini d'Italia in giapponese. Qua sopra uno scatto della degustazione Tre Bicchieri World Tour al Ritz Carlton di Tokyo

professionisti della ristorazione italiana giapponese. **E Tokyo vanta un primato: per la guida del Gambero Rosso è la città più premiata dell'Asia.** Bar Enoteca Implicito, con la sua impressionante selezione di grandi etichette italiane, si è aggiudicato l'importante Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award e ha anche conquistato le Due Bottiglie.

Ospite d'onore della giornata è stato il Consorzio del Prosecco Doc. con una speciale Masterclass.



Partendo da sinistra: in alto, Emilia Gatto, neo ambasciatrice italiana a Seoul; in basso, un momento della masterclass. Sopra, alcuni wine lover coreani al tasting Top Italian Wine Roadshow. Accanto la consegna del Premio Villa Sandi al ristorante Ciuri Ciuri

**SEOUL.** Doràwaseo bangàwoyo Gambero Rosso! Bentornato Gambero Rosso: è il saluto che il 30 ottobre tanti e tanti wine lover coreani hanno rivolto a noi e alle oltre 40 top wineries italiane che hanno animato il Top Italian Wines Roadshow all'Hotel Ambassador della capitale coreana. *“I nostri rapporti si stanno rafforzando”* ha detto **Emilia Gatto**, neo ambasciatrice italiana nel corso della cerimonia di apertura *“sono sempre di più i legami che uniscono i nostri due Paesi, e la cultura enogastronomica è uno dei più importanti”*.

L'ondata di nuove aperture di ristoranti italiani è la prova lampante del ritrovato entusiasmo di questo mercato. E i numeri dopo anni difficili promettono di salire. *“Elegante diversità è lo slogan”* afferma **Hyeon Tae Choi**, giornalista

enologico con base a Seoul *“ciò che l'Italia può offrire in termini di originalità ed eccellenza nel settore enogastronomico non ha eguali altrove. E siamo affascinati dallo stile di vita sano della Dieta Mediterranea”*. *“Credo in questo mercato”* ha detto **Clemente Zecca** mentre versava i suoi ottimi vini pugliesi *“sta tornando a crescere, anche a ritmo sostenuto. I coreani sono sempre più disposti a visitare l'Italia per scoprire di più sulla nostra cultura e sul vino”*.

Anche a Seoul la Top Italian Wines Roadshow ha distribuito i suoi riconoscimenti: al Ciuri Ciuri dei coniugi Olivieri sono andate Due Forchette e il Villa Sandi best Contemporary Wine List Award per la ricca e non “scontata” carta dei vini italiana.

La **giornata dell'Italian Way of Life**

a **Seoul** è stata, ancora una volta, un successo. Lo confermano il tutto esaurito alle nostre masterclass, come il workshop con i formaggi del Consorzio Asiago Dop, partner ufficiale dell'evento a Seoul. *“Una grande esperienza del Gusto”* ha commentato **Sunjoon Choi**, sommelier e wine educator *“ci indica un filone: quello degli abbinamenti, che stiamo iniziando ad approfondire. Con l'Italia del cibo e del vino c'è sempre da imparare”*. Non poteva mancare il Prosecco Doc: stili, storia terroir e tipologie hanno appassionato l'audience della masterclass: *“Il Prosecco Doc è ormai entrato nelle grazie e nelle abitudini dei coreani. E si sposa a meraviglia con molti nostri piatti”* ci ha detto **Mi Young Ahn**, editor in chief of wine21.com *“Prevedo una crescita importante dei consumi”*.



## EUROPEAN SUSTAINABILITY

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

### LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

**MERCOLEDÌ 6 DICEMBRE**

**Sestogusto**

MASSIMILIANO PRETE  
Via Stampatori, 6 - TORINO  
☎ 011 060 0532

**MERCOLEDÌ 13 DICEMBRE**

**Pizzeria Salvo**

FRANCESCO E SALVATORE SALVO  
Riviera di Chiaia, 271 - NAPOLI  
☎ 081 359 9926

Orari per effettuare la prenotazione telefonicamente  
dalle 11:00 alle 15:00, dalle 18:30 alle 24

Mail per prenotare: [info@salvopizzaioli.it](mailto:info@salvopizzaioli.it)



# Pizza

## Olio & Falanghina del Sannio DOP

*Tour*

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

Per partecipare è necessario contattare direttamente  
le pizzerie ai recapiti indicati

**Scopri i menu su  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)**

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



Cofinanziato  
dall'Unione europea

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



## IL MIO EXPORT

### Jacopo Astorino – Vignamaggio

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

La percentuale di export corrisponde al 60% del fatturato totale. I mercati Usa, Italia e Uk sono quelli più performanti. Complessa la situazione al momento in Germania e nei Nordics per problemi legati a inflazione, guerre, energia ed aumento del costo delle materie prime. Il comparto asiatico, tuttavia, ci sta dando buone conferme e per ora sembra risentire meno dei fattori appena citati.

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

Stiamo subendo rallentamenti, incertezza e stagnazione del business; i sintomi primari dell'attuale andamento socioeconomico mondiale.

#### 3 Quali strategie per superare questo momento?

Per rilanciare il settore, riteniamo opportuno avere maggiore compattezza nell'offerta e promuovere le diverse aree produttive. Inoltre, riteniamo essere fondamentale una maggiore collaborazione e sinergia tra le aziende, affrontando insieme le sfide di un mondo in continua evoluzione. Un approccio consapevole verso l'alcol e lo stile del vino diventa cruciale in questo contesto, richiedendo una nuova prospettiva per adeguarsi alle mutevoli dinamiche del mercato.

#### 4 Come va con la burocrazia?

Crediamo che la digitalizzazione sta certamente giocando un ruolo significativo nel ridurre e ottimizzare la burocrazia. Tuttavia, va notato che la gestione burocratica rimane un aspetto cruciale del nostro lavoro, richiedendo ancora considerevole tempo ed energie.



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

I clienti finali e gli esperti di settore sono i nostri migliori brand ambassador nel mondo. La pandemia ha permesso ad una fascia di vini ultra-premium, prima meno presenti nella Gdo, di diventare oggi parte integrante di questo segmento di mercato.

## INDICI FOOD AND BEVERAGE

### Indice

<b>S&amp;P 500 Food &amp; Beverage &amp; Tabacco</b>	Var% settimanale 0,58	Var% inizio anno -9,17
<b>Stoxx Europe 600 Food &amp; Beverage</b>	Var% settimanale -0,72	Var% inizio anno -4,95
<b>Dow Jones Sector Titans Food &amp; Beverage</b>	Var% settimanale 1,06	Var% inizio anno -8,91

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	1,58	0,00	-1,03	720
Campari	Italia	-3,30	8,08	2,54	11.906
Centrale del Latte d'Italia	Italia	1,30	6,12	24,30	43
Marr	Italia	-3,81	1,75	5,26	771
Newlat Food	Italia	1,54	51,90	42,09	289
Orsero	Italia	5,42	25,53	19,60	295
Valsoia	Italia	0,70	-10,19	-11,66	93
Anheuser Bush I	Belgio	1,10	0,98	5,34	98.707
Danone	Francia	0,28	18,20	14,91	39.439
Pernod-Ricard	Francia	0,94	-9,69	-12,20	42.422
Remy Cointreau	Francia	4,13	-29,60	-31,89	5.684
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-0,89	-11,69	1,69	2.946
Dsm	Olanda	0,00	-0,22	-11,42	763
Heineken	Olanda	-2,72	-5,60	-7,39	47.785
Jde Peet S	Olanda	-2,78	-6,74	-13,40	12.283
Ebro Foods	Spagna	-2,11	7,64	3,41	2.427
Viscofan	Spagna	0,54	-7,64	-4,06	2.585
Barry Callebaut N	Svizzera	1,10	-19,68	-24,82	8.336
Emmi N	Svizzera	-0,56	13,15	8,58	4.899
Lindt N	Svizzera	1,30	14,95	10,86	15.208
Nestle N	Svizzera	0,35	-6,90	-11,05	275.337
Associated British Foods	Gran Bretagna	0,73	49,75	56,81	20.660
Britvic Plc	Gran Bretagna	-0,77	7,98	10,18	2.400
Cranswick Plc	Gran Bretagna	2,48	20,60	20,29	2.291
Diageo	Gran Bretagna	-3,12	-23,33	-24,89	71.828
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	1,04	-11,21	-14,66	2.905
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-0,18	-20,59	-23,29	37.727
Beyond Meat	Stati Uniti	-6,08	-48,58	-52,33	372
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-1,60	2,46	-9,74	3.119
Brown-Forman B	Stati Uniti	-0,85	-10,79	-16,86	16.575
Bunge Ltd	Stati Uniti	1,88	8,45	6,83	14.350
Campbell Soup	Stati Uniti	0,20	-28,37	-22,11	11.108
Coca-Cola Co	Stati Uniti	1,63	-8,77	-6,52	229.082
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	0,64	-27,13	-22,53	12.303
Constellation Brands	Stati Uniti	-3,15	1,09	-7,19	39.275
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	0,89	-31,14	-39,30	6.309
Flowers Foods	Stati Uniti	-0,81	-27,14	-28,65	4.035
Freshpet Inc	Stati Uniti	-0,88	30,87	7,44	3.041
General Mills	Stati Uniti	-0,75	-22,89	-21,13	35.033
Hershey Company	Stati Uniti	-3,66	-17,70	-17,90	26.076
Hormel Foods	Stati Uniti	-1,43	-28,76	-34,19	16.187
Ingredion Inc	Stati Uniti	-0,07	5,29	7,55	6.135
Kellanova	Stati Uniti	0,46	-20,98	-21,61	16.398
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	0,09	-10,52	-16,03	40.730
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	2,36	9,83	13,89	12.983
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-2,94	-15,57	-20,32	4.183
Mccormick & Co	Stati Uniti	-1,40	-21,12	-23,22	14.997
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-0,22	15,70	9,72	10.902
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	1,24	6,48	7,78	88.163
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-1,58	7,95	8,41	52.046
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-0,60	4,00	-7,93	4.122
Nomad Foods	Stati Uniti	-2,07	-6,61	-2,48	2.563
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	32,42	-59,67	-61,65	381
Pepsico Inc	Stati Uniti	-0,18	-7,12	-9,21	211.364
Performance Food Gr	Stati Uniti	-0,72	6,01	6,34	8.791
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-2,33	9,48	0,00	5.615
Post Holdings	Stati Uniti	-0,07	-4,82	-7,09	4.733
Seaboard Corp	Stati Uniti	0,35	-6,83	-11,06	3.726
Smucker, J.M.	Stati Uniti	0,91	-29,20	-24,25	10.459
Sysco Corp	Stati Uniti	3,38	-6,74	-16,34	32.981
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-7,78	-33,37	-46,84	883
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	1,70	-16,11	-11,16	38.235
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	0,50	-22,92	-28,12	12.492
Us Foods Holding	Stati Uniti	-2,44	24,63	20,87	9.515

## FINE WINE AUCTIONS

## Chambertin: la puntata vincente è Armand Rousseau

Le prime curiosità che si è cercato di soddisfare, avendo a disposizione i prezzi spuntati alle aste dagli Chambertin delle annate 2000, sono state queste: sono in ribasso come quasi tutti i prezzi dei grandi rossi di Borgogna? E in questo caso il ribasso è più o meno accentuato, rispetto agli Chambertin delle vendemmie senior degli anni 1900? Le risposte, facilmente prevedibili, sono queste: sì, **sono scese anche le quotazioni delle vendemmie junior, ma un po' meno di quelle senior.**

Ecco le cifre: l'anno scorso le quotazioni dei 19 millesimi per i quali è possibile il confronto (16 in tabella per motivi di spazio) ammontavano complessivamente a 120.172 euro, mentre alle aste di quest'anno sono arrivate soltanto a 102.680. Il calo è stato di 17.492 euro e segnala una perdita di valore che sfiora il 15%. Considerate nel loro insieme, tutte le bottiglie di Chambertin, senior e junior, degli anni 1900 e degli anni 2000, hanno subito alle aste del 2023 una perdita del 17,24%, identica a quella dei Musigny e leggermente inferiore a quella dei Romanée-Conti.

Basta un'occhiata alla tabella per rendersi conto che negli anni 2000 a spuntare i prezzi più alti, tra le aziende che producono Chambertin, è stata quasi sempre quella che porta il nome di Armand Rousseau. A condurla così in alto sulla scala della qualità e del prestigio è suo nipote Eric, laureato in enologia all'Università di Digione, che ne ha preso la gestione nel 1982, ne ha coltivato le uve con un approccio biologico e le ha vinificate lasciandole esprimere senza troppe manipolazioni.

– Cesare Pillon

## Chambertin - Leroy

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
2001	2 b	\$ 23.655	Acker Wines, Usa	02/03/23	€ 11.153,33	€ 13.158,16	-15%
2002	1 b	\$ 9.338	Acker Wines, live, Usa	02/03/23	€ 8.805,73	€ 14.093,40	-38%

## Chambertin - A. Rousseau

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
2005	1 b	£ 5.500	Zachys, Europa online	09/06/23	€ 6.410,80	€ 7.531,25	-15%
2006	3 b	£ 13.750	Zachys, Europa online	09/06/23	€ 5.342,33	€ 3.675,00	+45%
2007	1 b	Hk\$ 25.000	Christie's, Hong Kong	24/05/23	€ 2.960,00	€ 4.277,32	-31%
2008	6 b	\$ 18.750	Sotheby's, New York	02/03/23	€ 2.946,88	€ 4.277,32	-31%
2009	3 b	Hk\$ 106.250	Zachys, Hong Kong	15/09/23	€ 4.246,46	€ 5.003,33	-15%
2010	1 b	\$ 5.229	Acker Wines, Usa	12/04/23	€ 4.787,67	€ 7.105,00	-33%
2012	1 b	Hk\$ 32.500	Sotheby's, Hong Kong	03/04/23	€ 3.809,00	€ 3.788,11	+1%
2013	1 b	Hk\$ 24.900	Zachys, Hong Kong	21/04/23	€ 2.898,36	€ 4.288,00	-32%
2014	6 b	Hk\$ 150.000	Sotheby's, Hong Kong	02/04/23	€ 2.930,00	€ 3.650,75	-20%
2015	6 b	\$ 30.000	Sotheby's, New York	02/03/23	€ 4.715,00	€ 6.025,00	-22%
2016	6 b	\$ 23.750	Sotheby's, New York	02/03/23	€ 3.732,71	€ 5.002,91	-25%
2017	6 b	\$ 18.750	Sotheby's, New York	02/03/23	€ 2.946,88	€ 3.391,69	-13%
2018	1 b	Hk\$ 29.880	Acker Wines, Hong Kong	21/04/23	€ 3.469,07	€ 4.153,69	-16%
2019	12 b	\$ 56.250	Sotheby's, New York	02/03/23	€ 4.420,31	€ 4.683,69	-6%





**Salice  
Salentino DOP  
& Brindisi DOP**  
*on Tour*

**LA PROSSIMA CENA IN PROGRAMMA:**

**30 novembre 2023 ore 20:30**

**Piazza dei Mestieri**

**Via Jacopo Durandi, 13 | Torino**

**INFO E PRENOTAZIONI: ☎ 011 19709679**

**INFO: [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)**