



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## LA NUOVA ETICHETTA SMONTA L'INCHIESTA DI REPORT

### AGROALIMENTARE

Il record della Dop economy italiana spinto da Prosecco Grana e Parmigiano raggiunti i 20 miliardi

### L'INTERVISTA

❖ "Nella prossima puntata di Report nel mirino le grandi aziende" Sigfrido Ranucci scatenato

### ALMANACCO

❖ Il 2023? Un anno partito male e finito peggio 12 mesi per 12 notizie (quasi tutte negative)

### FOCUS

❖ La rivoluzione della Docg Nizza in futuro unità geografiche aggiuntive e tappi a vite

### DEAL

❖ Per Campari la più grande operazione di sempre 1,3 miliardi di dollari per il cognac Courvoisier





## In Catalogna la luce ultravioletta stimola le difese della vite

La difesa della vite dalle malattie è uno dei trend topic della ricerca applicata. E in Spagna sono arrivati i primi risultati del progetto europeo Lifeislight, interessante iniziativa che prevede la stimolazione dell'autodifesa del vigneto con l'esposizione ai raggi ultravioletti. L'obiettivo è ridurre l'uso dei fitosanitari, secondo i principi del Green deal dell'Ue. Familia Torres, gigante della viticoltura spagnola con oltre 250 milioni di fatturato e circa 2.500 ettari di vigne, assieme alla sua controllata Jean Leon, hanno reso noto gli esiti preliminari di due campagne di sperimentazione in campo nell'area catalana della Dop Penedes.

Come si vede in questa foto, la luce ultravioletta viene proiettata attraverso delle macchine apposite sulle piante di vite, ottenendo una stimolazione delle difese naturali e una conseguente maggiore resistenza. La luce, secondo i responsabili di UvBoosting, società francese titolare del brevetto dal 2015, è innocua per la fauna, la flora o per lo stesso vino, ma è utile per contrastare le crittogamiche.

Pur essendo la 2023 un'annata poco significativa, in quanto nei filari coinvolti non ci sono stati attacchi di oidio, a fronte di una siccità che, invece, è stata molto forte, i ricercatori e le cantine interessate hanno notato che i vigneti più giovani (e quelli meno colpiti dalla siccità) sembrano aver reagito positivamente al trattamento con luce ultravioletta. Il progetto ha provato anche a studiare se i raggi Uv migliorino la resa in vigna, riscontrando che nel vigneto giovane esposto agli Uv le rese sono state superiori ad altri appezzamenti non trattati. Lifeislight è finanziato dal programma Life della Commission Ue e coinvolge anche le università di Tolosa e di Bordeaux. – G.A.

*foto: Jean Leon*

## AGROALIMENTARE. La Dop economy ora vale più di 20 miliardi Export vini a +10%. Sul podio Grana, Parmigiano e Prosecco Doc

di Gianluca Atzeni

Sale a 20 miliardi di euro il valore alla produzione dell'agrifood italiano a marchio Dop e Igp. Un sistema che, stando ai dati del 2022 del rapporto Ismea-Qualivita, è cresciuto del 6,4% in un anno, con esportazioni oltre gli 11,6 miliardi di euro (+8,3%), e pesa sull'intero comparto agroalimentare per un quinto del giro d'affari. L'edizione numero 21 dello studio, presentato a Roma il 18 dicembre, evidenzia un quadro positivo, in cui operano 195mila imprese delle filiere cibo-vino, con l'occupazione che per la prima volta conta 580mila unità nella fase agricola e 310mila nella fase di trasformazione.

A crescere nel 2022 è l'export agroalimentare Dop e Igp, capace di raggiungere gli 11,6 miliardi di euro, col cibo



che vale 4,7 miliardi (+6% in un anno e +66% in dieci anni) e **il vino Dop-Igp che sfiora i 7 miliardi di euro (+10% sul 2021 e +80% rispetto al 2012)**. Quasi il 90% dell'export vitivinicolo delle cantine italiane è rappresentato da etichette Dop e Igp. Segno meno, invece, nei volumi: dopo il forte balzo del 2021, la produzione di vino in bottiglia Dop e Igp perde il 4% e si attesta a 26 mln di ettolitri.

“Il settore cresce nonostante un quadro congiunturale difficile” ha dichiarato Mauro Rosati, direttore di Fondazione Qualivita e di Origin Italia “ma permangono criticità, a partire dalle emergenze climatiche che coinvolgono le produzioni Dop e Igp legate a microareali”. Altro tema su cui tenere alta l'attenzione è la contraffazione: “Il nostro impegno è attuare anche una visione strategica che impedisca la proliferazione dei marchi di qualità pubblici e l'affermazione di etichette scorrette che disorientano il consumatore”, ha sottolineato nel suo intervento Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura.

**Nel vino, per valore alla produzione dello sfuso, nelle prime tre posizioni si trovano le due Dop spumantistiche del Nord Est come Prosecco (1,14 mld) e Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore (239 milioni di euro)** seguiti dalla Dop Delle Venezie (che ha in pancia il Pinot grigio), poi Asti e Amarone del-

la Valpolicella. Nel comparto cibo, il Grana Padano (1,73 miliardi di euro) ha il più alto valore alla produzione nel 2022, grazie a un +18,8% che gli ha consentito di rubare il podio al Parmigiano Reggiano (1,72 mld) che lo precedeva un anno prima; terza tra le filiere più 'ricche' è quella del Prosciutto di Parma; seguono Mozzarella di Bufala Campana, Aceto Balsamico di Modena e Pecorino Romano.

### Oltre 890mila occupati tra agricoltura e industria

Nel settore agricolo, le cifre del rapporto Ismea-Qualivita indicano per la prima volta un numero di dipendenti a tempo determinato di 430mila (211mila nel vino e 219mila nel cibo) e di 50mila a tempo indeterminato (20mila nel vino e 30mila nel cibo), a si aggiungono circa 100mila lavoratori autonomi, tra imprenditori agricoli e coltivatori diretti. Nel settore industriale, il sistema italiano della Dop economy conta oltre 250mila rapporti di lavoro a tempo indeterminato (210mila nel cibo e 43mila nel vino) e circa 60mila a tempo determinato o stagionali (45mila nel cibo e 15mila nel vino). I dati si riferiscono al numero di rapporti di lavoro, superiore a quello effettivo di lavoratori dipendenti, perché un lavoratore può avere contratti con più aziende.

### Dominio territoriale di Veneto ed Emilia-Romagna

A livello territoriale, le quattro regioni del Nord-Est (+6% in un anno) valgono oltre metà del valore nazionale delle Dop e Igp (11 miliardi di euro). Veneto ed Emilia-Romagna sono le prime per valore economico, anche se nel 2022 Piemonte e Lombardia (15%) sono cresciute di più in un Nord-Ovest che ha chiuso col +12%. Positivi i riscontri per il Centro Italia (+4% a 1,8 mld) e del Sud e Isole (+3%, con tre miliardi di valore grazie a Campania, Sardegna e Abruzzo). La buona notizia è che per il secondo anno consecutivo si registra un incremento del valore delle produzioni per 18 regioni su 20. Tra le più importanti, la Puglia perde il 16 per cento rispetto al 2022.



# L'inchiesta di Report non tiene conto della nuova etichettatura dei vini

▲ di Loredana Sottile



“Servizio fuori tempo dall’8 dicembre è obbligatorio inserire la lista degli ingredienti”  
Dopo il polverone mediatico causato dalla trasmissione di Raitre Uiv scagiona il settore dall’accusa di essere poco trasparente. Il vino sarà l’unico prodotto alcolico con l’etichetta completa



**M**osti concentrati, gelatine animali, uve da tavola che si spostano da Sud verso Nord, operazioni dubbie dell’Icqr. La puntata andata in onda lo scorso 17 dicembre su Rai 3, ha confezionato un bel pacco bomba per il vino italiano da mettere sotto l’albero in occasione delle prossime festività e con tanto di dedica: “Ai piccoli chimici dell’enologia”.

**Sostanzialmente sono tre i filoni seguiti e le accuse mosse al mondo del vino:** poca trasparenza in etichetta, accondiscendenza verso il mercato nero delle uve da tavola che finiscono in vini a denominazione, sistema dei controlli distorto e a servizio della grande industria del vino. Un mix micidiale per l’immagine della viticoltura, soprattutto se presentato così, come un tutt’uno, allo scopo dichiarato di creare allarmismo tra i consumatori.

Ma c’è una cosa che è sfuggita alla trasmissione condotta da **Sigfrido Ranucci**: il nuovo regolamento sull’etichettatura entrato in vigore l’8 dicembre che già prevede l’inserimento di ingredienti e calorie in etichetta.

**Decine di milioni di bottiglie con le nuove indicazioni sono già stampate** e alcune anche sugli scaffali (per gli spumanti diventati vino dopo l’8 dicembre c’è già l’obbligo, per i fermi per adesso è su base volontaria), sebbene una interpretazione sui generis della Commissione Ue (ma questa è un’altra brutta storia a cui abbiamo dedicato la storia di copertina del 30 novembre) abbia portato molto scompiglio sulla versione definitiva da proporre.

Probabilmente, quindi, se Report avesse fatto le giuste domande, senza partire con una tesi preconstituita da portare avanti a tutti i costi, lo avrebbe saputo (e detto?).

#### **UIV: “INCHIESTA FUORI TEMPO”**

*“Ciò che sorprende è che Report ignori il fatto che dall’8 dicembre si è avviato l’obbligo di inserire in etichetta la lista completa degli ingredienti, compresi gli additivi”* commenta al settimanale Tre Bicchieri il segretario generale di Unione italiana vini **Paolo Castelletti** *“In questo modo, il vino sarà l’unico prodotto alcolico europeo ad avere quest’obbligo di legge, che prevede l’inserimento delle informazioni in etichetta o in uno specifico Qr Code inserito in etichetta. Quindi”* continua *“senza voler entrare nel merito della cospicua quantità di inesattezze illustrate nella narrazione del programma, se l’obiettivo ultimo della trasmissione era rilevare una mancata trasparenza del settore nei confronti dei consumatori, questa si è rilevato perlomeno fuori tempo”*.

Per fare chiarezza, **abbiamo chiesto all’ufficio giuridico Uiv un vademecum per capire cosa con la nuova etichettatura andrà in etichetta** (cartacea o digitale) e cosa no (vedi a pagina 10). La regola di >>

» base è che, oltre alle calorie, andranno inseriti tutti gli ingredienti, ma non i coadiuvanti (come per tutti i prodotti alimentari). Se, però, per questi ultimi ci si potrà servire dell'etichetta digitale (consultabile tramite codice Qrcode), per gli allergeni c'è l'obbligo di finire nell'etichetta fisica, così come le calorie.

## IL MERCATO NERO DELLE UVE DA TAVOLA

Come dicevamo, però, l'inchiesta di Report ha toccato anche altri temi importanti. La seconda parte si è concentrata sullo spostamento di uve da tavola da Sud (Puglia in particolare) verso il Nord Italia (Veneto in particolare), soprattutto in annate particolarmente complicate come questa, in cui la vendemmia è stata poco generosa.

Un modus operandi che può avvenire tramite la licenza da "succhisti" (quella di chi produce succhi di frutta) e che già il Gambero Rosso, sul settimanale Tre Bicchieri, aveva denunciato lo scorso 11 maggio con il pezzo ["Quelle deroghe che hanno favorito la sovrapproduzione di vino"](#).

Una pratica - è bene ricordarlo - assolutamente vietata, dal momento che un vigneto volto alla produzione di vino ha bisogno dei diritti di impianto, al contrario di quel che accade per un vigneto destinato alle uve da tavola.

Lo stesso presidente Uiv **Lamberto Frescobaldi** ([intervistato da Report, ma a suo dire "con tagli ad hoc"](#)) su questo tema ha più volte richiamato il settore al senso di responsabilità e nella nota diffusa a commento del servizio di Report non ha nascosto la testa sotto la sabbia: *"Se da una parte, Report ha giustamente rilevato, come fatto in precedenza da Uiv, alcune attività non consentite dalla legge come il commercio di uva da tavola per fare il vino, dall'altra ha pedissequamente confuso pratiche perfettamente legali con altre illegali, additivi chimici con prodotti dell'uva consentiti"*.

## L'INCHIESTA PINOCCHIO

### E L'ACCUSA ALLA REPRESSIONE FRODI

Infine, l'ultima parte del servizio di Report ha puntato il dito contro il sistema dei controlli della Repressione Frodi (che fa capo al Ministero dell'Agricoltura), sostenendo che non sarebbero attendibili e che in passato - vedi caso Pinocchio del 2016 - l'intreccio tra politica, grande industria del vino e dirigenti dell'Icqrif può distorcere il meccanismo di controllo al punto da usare le indagini giudiziarie come un mezzo per colpire produttori scomodi (in questo caso, le aziende Minos e Podere del Gaio). Una sorta di "chi controlla i controllori", in chiave vitivinicola.

La tesi è che la nascita della grande denominazione del Pinot Grigio delle Venezie nel Nord-Est sia stata l'occa-

**Esempi di nuova etichetta con l'indicazione degli ingredienti e dei valori nutrizionali realizzata con il sistema U-Label**

sione per far "fuori" tutti i grandi produttori di Pinot Grigio fuori zona. Un'accusa molto pesante che di certo non può esaurirsi nello spazio di 15 minuti di un servizio televisivo e su cui non sta a noi entrare nel merito.

## COSA CI INSEGNA L'ATTACCO DI REPORT

Tirando le somme di tutta la vicenda, dopo giorni in cui si sono susseguite senza sosta le dichiarazioni di Consorzi ([vedi box a pag 11](#)) produttori e giornalisti, per lo più in difesa del settore vitivinicolo e contro il discutibile stile di Report, il "merito" che si può attribuire al servizio è di aver acceso i riflettori su un tema che, se in passato non era di primo piano, oggi lo è molto di più: la trasparenza nei confronti del consumatore. Essere chiari il più possibile può diventare "un'arma" in più per rispondere ad attacchi frontali come quello di Report e dimostrare che per alcuni piccoli chimici in giro per l'Italia, ci sono altrettanti grandi e piccoli produttori che quotidianamente fanno della qualità la loro missione. »

## Mosti concentrati. Facciamo chiarezza

### Che cosa sono?

**Mosto concentrato (MC)** è un mosto di uve non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve, effettuato con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto in modo che il valore indicato alla temperatura di 20° dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi in conformità dell'art. 80, par. 5, 1° comma e dell'art. 91, 1° comma, lettera d) di cui al Regolamento UE 2013/1308, non sia inferiore al 50,9%.

**Mosto concentrato rettificato (MCR)**, invece, è il prodotto liquido non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve, effettuato con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto in modo che il valore indicato alla temperatura di 20° dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi in conformità dell'art. 80, par. 5, 1° comma e dell'art. 91, 1° comma, lettera d) di cui al Regolamento UE 2013/1308, non sia inferiore al 61,7%. Ha subito trattamenti autorizzati di disacidificazione ed eliminazione dei componenti diversi dallo zucchero. Inoltre, presenta precise caratteristiche chimico-fisiche stabilite dalla norma.

### Per cosa sono utilizzati?

MC e MCR sono utilizzati per l'aumento del titolo alcolometrico dei mosti d'uva e del vino nuovo in fermentazione, la cui gradazione non può essere aumentata in funzione della zona geografica. L'Italia è classificata in tre sottozone geografiche C1, C2, C3B. In tutte e 3 le sottozone geografiche, l'aumento del titolo alcolometrico volumico non può essere superiore a 1,5 gradi. I mosti concentrati e i mosti concentrati rettificati sono gli unici prodotti di origine uva autorizzati in Italia per l'aumento del grado alcolico dei vini, mentre è vietato l'impiego del saccarosio (zuccheraggio), consentito invece in alcuni dipartimenti della Francia.

### Tutte le denominazioni lo ammettono?

Ciascun disciplinare regola la pratica dell'arricchimento dei mosti dei vini nuovi in fermentazione attraverso l'impiego del mosto concentrato e del mosto concentrato rettificato. In alcuni casi, tale pratica enologica (uso di MC o MCR) è vietata nei disciplinari di produzione o per tutte le tipologie di vino o solo per alcune; in altri disciplinari, è possibile effettuare l'arricchimento dei vini con mosto concentrato ottenuto dalle uve provenienti dalla denominazione o solo con MCR. Altri lo vietano. L'uso dell'MC o MCR viene autorizzato con specifico provvedimento della regione o provincia autonoma, al verificarsi di determinate condizioni climatiche.



## #stappacongamberorosso

## VINI D'ITALIA 2023



### Trento Extra Brut 1673 Ris. '14 CESARINI SFORZA

In Trentino più precisamente a Trento troviamo l'azienda Cesarini Sforza. L'azienda viene fondata nel 1974 da Lamberto Cesarini Sforza, successivamente nel 1976 nasce il primo spumante Cesarini Sforza elaborato secondo il Metodo Classico. Con Marco Sabellico assaggiamo il Trento Extra Brut 1673 Ris. '14. Dal colore paglierino intenso con riflessi verdolini, con un perlage fine e persistente, al naso è ricco di note di lieviti, pasticceria, crosta di pane, frutta matura, frutta tropicale e note balsamiche. Al palato è sapido, strutturato, elegante, sorretto da una bella acida e con un finale su note fruttate di mela golden e scorza di agrumi. Ottimo in abbinamento con salumi e formaggi freschi, pesce crudo ed ostriche.

Visita il sito [cesarinisforza.it/](https://cesarinisforza.it/)

Per guardare la puntata:  
[instagram.com/reel/C04ZzgioRT0/](https://www.instagram.com/reel/C04ZzgioRT0/)

## Ecco cosa prevede il nuovo Regolamento sull'etichettatura

La Commissione ha introdotto, col Regolamento UE 2021/2117, le nuove disposizioni in materia di etichettatura, che prevedono l'obbligatorietà di recare in etichetta la lista ingredienti e la dichiarazione nutrizionale per prodotti vitivinicoli e per prodotti vitivinicoli aromatizzati "prodotti" dopo l'8 dicembre 2023. Entrambe le indicazioni sono fondamentali per far comprendere al consumatore, intenzionato a compiere scelte di acquisto consapevoli e salutari, la composizione del prodotto e il valore nutrizionale. Le nuove informazioni potranno essere fornite

all'acquirente direttamente sull'etichetta cartacea o usando i canali digitali (ad esempio un QR-code). In tal caso, il consumatore in etichetta cartacea dovrà trovare:

**1** l'indicazione del valore energetico, mediante l'uso per esempio del simbolo "E" (energia), espresso in kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal) per 100 ml di prodotto

**2** un'intestazione di cui all'articolo 18, paragrafo 1, del Regolamento UE 2011/1169, come avviene attualmente per le etichette cartacee di altri alimenti (ossia contenenti la parola «ingredienti»)

**3** l'avvertenza relativa alle sostanze che provocano allergie o intolleranze, come ad esempio i solfiti, precedute dalla dicitura "contiene". Le dichiarazioni dovranno figurare nello stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie, in un punto ben evidente ed essere facilmente visibili, chiaramente leggibili senza dover girare il recipiente. La tabella nutrizionale completa, comprensiva di quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, insieme all'elenco completo degli ingredienti, potrà essere, invece, fornita online.

## Nuova etichettatura. Cosa va indicato e cosa no

Partendo dagli additivi e dai coadiuvanti chiamati in causa da Report, ecco il vademecum per capire la loro origine, il loro impiego e l'obbligo o meno di indicarli in etichetta (in verde quelli da inserire).

✓ **Acido tartarico.** L'impiego dell'acido tartarico è disciplinato dal Reg. UE n. 934/2019. È un additivo appartenente alla categoria funzionale dei regolatori dell'acidità. Viene normalmente impiegato per l'aumento dell'acidità totale dei mosti e dei vini in annate calde. L'acidificazione di mosti e vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 4 g/l. Tale operazione deve essere effettuata nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve. Deve essere di origine agricola e deve soddisfare i requisiti di purezza.

✓ **Albumina.** L'ovoalbumina è utilizzata come agente chiarificante. È una sostanza allergenica, pertanto, pur essendo utilizzata come coadiuvante tecnologico, deve essere indicata in etichetta tra gli ingredienti, secondo il nuovo Regolamento europeo.

XXX **Aromi chimici esogeni.** L'uso degli aromi chimici esogeni è vietato nella produzione dei vini, come previsto dall'art.15 della legge n. 238/2016. Inoltre, il loro impiego non è previsto nel Reg. UE n. 934/2019.

X **Bentonite.** È una sostanza argillosa che è usata come agente chiarifi-

cante. È fra i composti enologici autorizzati dal Reg. UE n. 934/2019 del 12 marzo 2019. È un coadiuvante tecnologico e il suo impiego non va indicato in etichetta, perché viene utilizzata nella preparazione ma, dopo il suo impiego, non permane nel prodotto finale/finito.

X **Chips di rovere.** L'aggiunta di pezzi di legno di quercia è una pratica enologica prevista dal Regolamento UE 2019/934 come l'equivalente all'invecchiamento in botte. Sono utilizzati per la vinificazione e l'affinamento del vino e per trasmettere alcuni costituenti provenienti dal legno di quercia. I pezzi di legno devono provenire esclusivamente dalle specie di Quercus. Sono lasciati allo stato naturale oppure riscaldati in modo definito leggero, medio o forte, ma non devono aver subito combustione neanche in superficie e non devono essere carbonacei né friabili al tatto. Non devono aver subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento. Devono soddisfare requisiti ben definiti di dimensione e purezza. Il DM 21 giugno 2017 vieta l'uso dei chips di rovere nell'elaborazione, nell'affinamento e nell'invecchiamento dei vini DOP italiani.

✓ **Gelatine di pesce.** Trattasi di sostanze appartenenti alla categoria funzionale "agenti chiarificanti" che rientrano nei "coadiuvanti tecnologici". In generale, i coadiuvanti sono esenti, a differenza degli additivi, dall'obbligo di indicazione nell'elenco ingredienti (secondo il nuovo regolamento sull'etichettatura) perché vengono utilizzati nella preparazione ma, dopo l'utilizzo, non permangono nel prodotto finale/finito. Gli unici coadiuvanti tecnologici da riportare nell'elenco ingredienti sono quelli che possono causare allergie e intolleranze. Tra questi c'è la gelatina o colla di pesce.

X **Gelatine di maiale.** Vedi sopra. Ma in questo caso non è prevista nessuna prescrizione

✓ **Mosti concentrati (e rettificati).** Vedi box a pag 9

✓X **Tannini.** I tannini sono utilizzati o come agenti chiarificanti e in questo qual caso sono coadiuvanti tecnologici, o come agenti stabilizzanti, e in tal caso non sono classificati né come additivi né come coadiuvanti tecnologici. L'Oiv sta lavorando per chiarire la loro classificazione.

– a cura del Servizio giuridico Uiv

“C'è stata confusione nei contenuti, che hanno equiparato pratiche assolutamente ammesse e legali con altre, al contrario, non consentite come, ad esempio, il commercio di uva da tavola per fare il vino. Il servizio ha insinuato l'idea di un settore non totalmente integro, assolutamente non rappresentativo del settore enologico italiano”.

**Elvira Bortolomiol**, presidente del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore

“In molti passaggi e in molte affermazioni, il servizio andato in onda presentava un uso improprio delle denominazioni citate. Inoltre, quando si parla di vino si tira in ballo il nome Prosecco anche quando ci si riferisce genericamente agli spumanti”.

**Stefano Zanette**, presidente del Consorzio del Prosecco Doc

“Il progetto della creazione del Pinot grigio delle Venezie era nato molto prima dell'inchiesta dell'Icqrif sul Pinot grigio Igt Puglia. Nel nostro percorso di valorizzazione del territorio del Triveneto abbiamo agito esclusivamente nell'interesse della sua filiera produttiva, senza tener conto di fattori esterni alle tre Regioni Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino”.

**Albino Armani**, presidente Consorzio Doc Delle Venezie

“Per parlare di enologia si interpellino i tecnici. Non si può far parlare di tecniche di vinificazione una persona che come qualifica ha 'esperto di vino' senza comunque poter far spiegare certe tecniche da chi ha le conoscenze scientifiche per farlo”

**Vincenzo Gerbi**, enologo e vice presidente Accademia italiana vite e vino

“Gettare discredito genericamente su un settore sano, screditare agricoltori, imprese e famiglie, come ha fatto Report, non è corretto e non è accettabile. Serve chiarezza dell'informazione e non mistificazione della realtà”.

**Angelo Radica**, presidente Associazione Città del Vino



**#stappacongamberorosso**

**VINI D'ITALIA 2023**



**Alta Langa Extra Brut  
Millesimo 2019  
MARCALBERTO**

In Piemonte più precisamente a Santo Stefano Belbo troviamo l'azienda Marcalberto. L'azienda agricola nasce nei primi anni '90 ad opera dell'enologo Piero Cane, ad oggi l'azienda è gestita dai figli Marco e Alberto. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Alta Langa Extra Brut Millesimo 2019. Dal colore paglierino intenso e brillante, con un perlage fine e persistente, al naso è ricco di note di lieviti, frutta bianca e gialla matura, agrumi e sfumature di crosta di pane. In bocca è fresco, pieno, strutturato, sorretto da una vena acida importante, con un finale lungo che chiude su note agrumate. Ottimo in abbinamento con crostacei, pesce crudo, ostriche, ma anche piatti a base di tartufo bianco.

Visita il sito [marcalberto.it/](http://marcalberto.it/)

Per guardare la puntata:  
[instagram.com/reel/C1FSLHmI7zi/](https://www.instagram.com/reel/C1FSLHmI7zi/)

# Intervista a Sigfrido Ranucci “L’inchiesta non è finita Ci sarà una seconda parte”

▲ di Loredana Sottile



Dopo la puntata del 17 dicembre, abbiamo chiesto al conduttore di Report di chiarire alcuni temi emersi durante la trasmissione “Abbiamo solo smascherato il sistema Il ministro Lollobrigida? Mi ha chiamato In un altro Paese non sarebbe successo”



’ è chi è pronto a giurare che, dopo il servizio di Report “Piccoli Chimici”, per il vino niente sarà come prima. Per altri, invece, la trasmissione di Raitre ha semplicemente scoperto l’acqua calda, facendo passare pratiche già conosciute e legali per scandalose, accostandole magistralmente ad azioni, invece, vietate. Per fare chiarezza e capire le vere intenzioni del servizio ne abbiamo parlato direttamente con il conduttore Sigfrido Ranucci, portandogli le istanze del mondo del vino che, dopo l’inchiesta, si è sentito sotto accusa, senza le dovute distinzioni del caso.

**Qual è la parte che l’ha colpita di più dell’inchiesta che avete mandato in onda?**

Il fatto di correggere la qualità dell’uva. Non tanto le sostanze che non sono legali, quanto quelle che lo sono e che dovrebbero essere usate solo in determinate circostanze, ma finiscono per essere usate sempre.

**È da qui che è partita l’idea del servizio andato in onda il 17 dicembre? O avete avuto segnalazioni da parte di qualcuno?**

Noi l’agroalimentare lo tocchiamo sempre. Il vino in particolare è un mio pallino da diverso tempo. Due estati fa ho provato a farlo a partire da un pergolato di uva bellone che ho in campagna, ma non è venuto fuori un buon prodotto. Allora alcuni contadini della zona mi hanno spiegato che non basta avere l’uva, ma ci vogliono una serie di correttivi: dai fermenti alla bentonite. E da lì mi son chiesto se davvero chi fa vino usasse tutta questa roba. Così ho deciso di approfondire l’argomento. In questi giorni, dopo il servizio, ho letto articoli in cui si dice che la bentonite è naturale e non interferisce sul sapore. Io, invece, quando l’ho usata il suo sapore l’ho sentito, così come quello dei lieviti: non è vero che non sono così impattanti.

**Però molte di queste sostanze, tra cui i chiarificatori, si usano per tante altre cose, per esempio anche per i succhi di frutta. E la pratica non ha mai scandalizzato nessuno.**

Per carità, non è un problema di chimica: alla fine tutto è chimica. Più che altro servirebbe più trasparenza. Far sapere al consumatore cosa si usa e cosa no. Per esempio, io ho scoperto la differenza tra vino imbottigliato all’origine e non. Cosa, quest’ultima, che consente ad una cantina di imbottigliare un vino che non ha prodotto. >>

» **Questo, però, è scritto in etichetta. A questo servono i conferitori. Nel servizio, a tal proposito, si è parlato di Sassicaia, ma non è stato specificato che in quel caso la dicitura imbottigliato all'origine c'è...**

Sì, ma come abbiamo detto in trasmissione i numeri della cantina non tornano. Mi chiedo, Sassicaia o meno, da qualche parte finiranno tutte queste quantità di vino Primitivo che partono dalla Puglia? Questa cosa del taglio dei vini del Nord con i vini del Sud per dare più zucchero e corpo me lo hanno confermato anche i Nas.

**Ne abbiamo scritto anche noi. Ma non su certi vini importanti come Sassicaia. Nella trasmissione non si parlava di Veneto?**

(ride). Beh, io sfido i degustatori a trovare tutta questa differenza tra una bottiglia di Primitivo - parlo di un marchio conosciuto e pure abbastanza buono - e il Sassicaia: forse qualcosa di simile dentro c'è.

**Beh, sono vini molto diversi. Ci sta dicendo che il Sassicaia viene fatto o tagliato anche con il Primitivo? O magari si parla di altri vini aziendali?**

Mi fermo qua. Per questo ci vuole la documentazione necessaria. Ma diciamo che il taglio del vino è un fenomeno noto e direi anche collaudato, altrimenti non avresti il mediatore in un noto bar pugliese pronto a metterti in contatto con chi può fornirti uva da tavola. Ma torneremo sull'argomento in modo più dettagliato.

**Nel senso che tornerete a parlare di vino a breve?**

Esattamente, ci sarà una nuova puntata a cui stiamo lavorando. Come spesso accade, dopo alcune inchieste ci arrivano, oltre alle critiche, anche delle segnalazioni molto interessanti. Per cui andremo ad approfondire i temi già trattati, ma stavolta riguarderanno alcune aziende vitivinicole importanti.

**Ne sarà contento il ministro dell'Agricoltura Lollobrigida. A proposito, l'ha poi chiamata così come aveva annunciato?**

Sì, l'ha fatto. D'altronde lui fa bene a difendere il comparto: è il suo lavoro. Io, però, faccio il mio, che è dire le cose come stanno a chi paga il canone Rai.

**Lollobrigida, però, oltre a difendere il settore ha anche detto che lei è un "nemico in casa". È così che si sente?**

Me lo ha ripetuto al telefono, ma tra virgolette. Il punto è di quale casa parliamo. Per me la Rai è la casa degli italiani.



**Non le è sembrato una sorta di editto bulgaro quello di Lollobrigida?**

A quello ci sono abituato. È dal 2000 che vivo sotto editti. Ho iniziato con Gasparri che chiedeva il mio licenziamento dopo l'intervista a posteriori a Borsellino e mi ritrovo ancora con lo stesso Gasparri che mi convoca dopo 23 anni in Vigilanza Rai.

**L'ex ministro dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio, invece, l'ha accusata di aver screditato le eccellenze italiane. Sensi di colpa?**

Onestamente prima di pensare al settore, penso al consumatore che ha il diritto di leggere in etichetta quello che sta bevendo. Ad ogni modo, credo che questo Paese abbia la memoria corta. In passato abbiamo anche parlato del marchio San Marzano usato impropriamente in America, così come succede con il Chianti e altri vini. Credo che noi abbiamo difeso il Made in Italy più di quanto abbiamo fatto l'Italia e l'Europa.

**Secondo lei, in un altro Paese, come ad esempio la Francia, un servizio del genere - che mette in difficoltà e scredita un intero comparto - lo avrebbero fatto?**

Noi, come Report, lo avremmo fatto, ma probabilmente non avremmo trovato un Ministro che ci bacchettava.

**Torniamo ai produttori. Il presidente di Unione Italiana Vini, Lamberto Frescobaldi, che non si è sottratto alle vostre domande, ha detto che è la vostra è stata "un'occasione mancata per il servizio pubblico" in cui sono state confuse pra- »**

» **tiche perfettamente legali con altre illegali, additivi chimici con prodotti dell'uva consentiti.**

Noi abbiamo solo raccontato le pratiche che – legali o meno – vengono seguite. Lui ci accusa di aver messo troppe cose assieme. Forse son troppe le cose che vengono messe nel vino. Secondo me bisogna fare riflessione più alta. Le obiezioni che ho sentito è che Report ha scoperto l'acqua calda e che certe pratiche sono già conosciute oltre ad essere legali. Ma allora qual è il problema? Premesso che il consumatore a mio avviso è rimasto sorpreso perché non sapeva cosa davvero ci fosse in una bottiglia di vino, la verità è che abbiamo tolto la maschera in teatro ad uno dei protagonisti e, come dice Erasmo da Rotterdam, in questo modo la realtà è stata sbattuta in faccia a tutti.

**La realtà, in questo caso, è oltre all'uva ci sono altri ingredienti che entrano nel processo di produzione?**

È una parte della realtà. Se davvero non fosse un problema dirlo, perché gli additivi non vengono scritti in etichetta?

**Un'etichetta più chiara potrebbe essere un'arma in più nelle mani dei produttori?**

Quello sarebbe un bel traguardo. Oltretutto se tutte le informazioni fossero in etichetta, allora scatterebbe quella cosa per cui ogni produttore si sentirebbe incentivato a usare meno prodotti. Solo così emergerebbe chi è davvero più bravo a fare vino.

**Oggi secondo lei chi è più bravo? Il futuro è dei vini "naturali"?**

Ho cercato di documentarmi sulla categoria di *naturali* ed *ancestrali*. Certo bisogna vedere anche in questo caso quando ci sia davvero di naturale, però un fatto da cui partire c'è: chi si professa produttore di vino artigianale, produce molto meno vino di chi non lo è. Credo che il segreto della qualità sia nelle piccole quantità.

**Proviamo a guardare oltre. Cosa si aspetta dopo un'inchiesta del genere? Qual è quella cosa che le farebbe dire "sono davvero contento di aver fatto luce su questo argomento"?**

Penso a quello che qualche anno fa accadde con il mondo della pizza. Allora fummo accusati di aver rovinato tutto in settore e demonizzato un'eccellenza italiana. Da lì, però, partì una rivoluzione legata alla pizza contemporanea: senza farine raffinate e con forni a gas ben puliti. Oggi quel modello è diventato realtà.

**Merito di Report, quindi?**

È anche merito di Report.

**Seguendo la rivoluzione della pizza, dal vino cosa si aspetta adesso?**

Il fine ultimo dei nostri servizi è il miglioramento. Io credo che il vero problema è che in Italia si produce troppo vino. Ma, essendo il vino un piacere, bisognerebbe puntare di più sulla qualità e cambiare filosofia: meno additivi, meno coltivazioni intensive. Mi piacerebbe che tutto l'agroalimentare cambiasse lo sguardo.

**Parlando dello sguardo di Report, mi permetta un appunto: una cosa che mi ha colpito è che in un servizio dal titolo "I piccoli chimici", mancassero proprio quelli che, in senso buono, possono essere definiti come tali, ovvero gli enologi (vedi commenti di Cotarella)?**

Non è che tutti muoiono dalla voglia di parlare con Report. Evidentemente ci sono cose che non vogliono dire.

**Quindi ci avevate provato a sentire qualche enologo che vi ha detto di no?**

Bisognerebbe chiedere a chi ha fatto il servizio. Ma come dicevo prima, ci saranno altre occasioni. Magari in futuro potremmo sentire qualche enologo pentito.

**Invece, la domanda che tutto il mondo del vino si sta facendo è "chi è Francesco Grossi"? Perché affidare la narrazione ad un quasi sconosciuto?**

È un produttore (Fattoria Ca' Nova), che per anni ha fatto vino per puristi. Uno dei suoi vini è stato scelto da Massimo Bottura in abbinamento ad uno dei suoi piatti. Inoltre, è stato tra coloro che hanno diretto la cantina Settecani di Castelvetro in provincia di Modena.

**Domanda a bruciapelo. Dopo un servizio come quello di Report, lei da consumatore continuerebbe a comprare vino?**

Lo comprerei, ma con più consapevolezza.

**Ci tolga una curiosità: ha un suo vino preferito?**

In realtà, non ne bevo molto.

**E il suo vino Bellone continua a produrlo?**

No, quest'anno la peronospora è stata devastante. Se fossi stato un produttore seriale mi sarei aiutato con mosto concentrato o altro, ma io ho preferito saltare l'annata. ❖

# L'anno nero del vino 12 mesi in 12 notizie (non buone!)

▲ di Loredana Sottile e Gianluca Atzeni



Dimentichiamoci  
i record dell'export  
il primato produttivo  
la ripresa dei consumi  
questo 2023 non è certo stato  
un anno da incorniciare  
A dare il colpo di grazia  
l'attacco della peronospora  
e anche quello mediatico  
di Report. Non ci siamo fatti  
mancare proprio niente



Una delle vendemmie più scarse dal secondo Dopoguerra, il flagello della peronospora, il record di giacenze, una nuova guerra in Israele dopo quella in Ucraina, esportazioni e consumi interni in deciso calo, l'ennesimo caos sulla promozione dei vini, i segni meno in doppia cifra nel primo mercato, gli Usa, la perdita del primato produttivo a favore della Francia, ma anche il rallentamento dell'inflazione e dei costi energetici.

Il 2023 lascia in dote al vino italiano più carbone che zucchero. Le imprese vitivinicole hanno vissuto un anno in apnea, per molti da dimenticare. Non lo nascondiamo.

Si sperava nel turismo per far ripartire definitivamente il canale del fuori casa e far dimenticare del tutto gli anni pandemici, ma l'inflazione e il caro vita hanno ridotto gli entusiasmi; si sperava nelle esportazioni per gestire le troppe giacenze ma i Paesi più importanti non hanno brillato e anche gli spumanti non sono più una locomotiva. **Ci ha pensato la peronospora a tagliare la produzione e rimettere in equilibrio una filiera con troppi stock**, ma invece che usare le forbici ha usato l'accetta.

È stato, insomma, un 2023 un po' fuori misura, eccessivo nei suoi impatti, che proviamo a ripercorrere mese per mese, con gli eventi e le notizie più importanti che si sono susseguiti. Molti sono tra loro strettamente correlati, altri sono destinati a cambiare le prospettive del futuro di un vino italiano che, ovviamente, farà tesoro degli insegnamenti di un'annata che può essere considerata, mutuando un termine olivicolo, di scarica.

#### GENNAIO. L'inflazione che affossa i consumi



C'è un po' tutto il 2023 in questo primo mese dell'anno e nel bilancio del 2022. Si inizia praticamente così come si finirà: con la Gdo in grande difficoltà, i vini rossi col segno meno (qui il problema è strutturale) e **le bollicine low cost in crescita a discapito di quelle a denominazione.**

È quanto evidenziano i dati dell'Osservatorio Uiv-Ismea su base Ismea-Nielsen IQ, che indicano nell'inflazione la causa principale di queste dinamiche: da una parte la crescita del prezzo medio, dall'altra il colpo di grazia alle aspettative di ripresa dei consumi. Dodici mesi dopo – a dicembre del 2023 – poco cambierà, se non i numeri ancora più preoccupanti rispetto a quelli di inizio d'anno: la conferma che il 2023 non passerà alla storia come un anno memorabile. >>

## » FEBBRAIO. Export in flessione



I dati del mese di febbraio sulle vendite estere di vino negli 11 mesi del 2022 la dicono lunga su quella che sarà una delle prime delusioni del vino italiano nel corso di tutto il 2023. Infatti, i dati definitivi dei valori di vino esportati in tutto l'anno solare 2022, che usciranno di lì a breve, diranno alla filiera che **l'obiettivo degli 8 miliardi di euro è rimandato a data da destinarsi**. Nel dettaglio, a una crescita degli spumanti si è contrapposto un sensibile calo dei volumi dei vini fermi. E i 7,87 miliardi di euro (questo il dato definitivo) sono da attribuirsi soprattutto all'effetto dell'inflazione, non a una crescita organica come si era vista finora (periodo Covid escluso). A fine anno, l'altra cocente delusione: non solo non si supereranno gli 8 miliardi, ma si andrà ancora più giù.

## MARZO. A ProWein debutta l'area dei vini no alcol



Il terzo mese dell'anno è quello di ProWein, ma questa non è una novità. Quello che resterà nella memoria di questa edizione è il debutto di World of Zero, l'area dedicata ai vini senza alcol e a basso tenore alcolico. In contemporanea, la Messe di Düsseldorf lancia un sondaggio per capire il futuro di queste tipologie di vini. Il responso non lascia dubbi: quasi metà dei produttori e dei commercianti di vino intende adattare il proprio portafoglio ai trend del mercato e c'è un 27% che sta già investendo su no e low alcol. Guardando alle tipologie di vino, sono i bianchi (73%) e gli spumanti (58%) a guidare la categoria no-low alcol, davanti ai rosati (37%) e, infine, ai vini rossi (27%). Se una grande Fiera dedica un'area alla tipologia, si capisce che non si tratta di un trend irrilevante. **L'Italia sul tema è ancora indietro**, in attesa del decreto che ne autorizzerà la produzione (la bozza inizia a circolare nel mese di ottobre).

## APRILE. Il vino supera l'ostacolo Riforma Ig

Nello stesso mese in cui il Vinitaly di Verona torna a pieno regime (con un buyer su tre straniero) e in cui l'Australia sbatte l'ennesima porta in faccia alle Ig



europee dichiarando di voler continuare a produrre vini spumanti col nome Prosecco, l'Europa discute la maxi-riforma delle Indicazioni geografiche che ha per relatore l'italiano Paolo De Castro. Il vino deve passare l'ennesimo ostacolo a Bruxelles, in sede di Parlamento, con l'obiettivo di **evitare di rimanere disancorato dalle regole generali** sulle produzioni di qualità. Le associazioni di categoria, dopo il voto favorevole della Comagri del Parlamento Ue, possono dirsi soddisfatte, perché per il vino questo significa un migliore meccanismo di protezione delle Ig (anche alla luce di casi scottanti come il Prosek croato e l'Aceto Balsamico sloveno), più certezze sull'assegnazione di fondi promozione, procedure più rapide per la registrazione dei disciplinari, più poteri ai consorzi e la conferma dell'iter verso una viticoltura sostenibile ma con meccanismi flessibili.

## MAGGIO. Troppi stock in cantina si torna a parlare di distillazione



[Il Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare convoca un Tavolo di emergenza](#) con le principali sigle di settore.

Il motivo? C'è troppo vino in cantina. L'Italia è, infatti, reduce di due vendemmie abbondanti che hanno comportato aumento delle giacenze e tensione sui prezzi. Tra le possibili soluzioni, c'è chi pensa alla distillazione di crisi (misura che sarà di fatto adottata nel mese di luglio, ma con poche adesioni) e chi guarda a interventi a lungo termine: abbassamento delle rese, blocco degli impianti e degli albi regionali per la rivendicazione di alcune denominazioni, revisione della vocazionalità dei vigneti a Do/Ig. Al di là delle proposte diversificate, su un punto, però, sono tutti concordi: **produrre 50 milioni di ettolitri l'anno non è più sostenibile**. Il problema della sovrapproduzione non riguarda solo l'Italia. Tant'è che la Francia, approva un piano da 40 milioni di euro per la campagna di distillazione da avviare già in estate, con la possibilità di una seconda tranche in ottobre, fino ad un massimo di 160 milioni in tutto il 2023. »

## » GIUGNO. Gli effetti dell'alluvione, i rimborsi ... e la peronospora



La parola d'ordine di questa primavera è alluvione. L'altra è peronospora. Perché se è vero che a metà maggio Emilia-Romagna, Toscana e Marche si sono ritrovate letteralmente con l'acqua alla gola per settimane, a spalare fango e contare i danni subiti a case, infrastrutture e imprese, è anche vero che tutto il Centro-Sud ha subito gli effetti di una ondata di piogge abbondanti che ha trovato decisamente impreparati i viticoltori di mezza Italia. Un evento eccezionale il cui risultato è stato l'esplosione di un violento attacco di peronospora della vite nelle fasi di fioritura e allegagione, capace di affossare la produzione nazionale. Dal punto di vista agronomico, **giugno è stato uno dei mesi più complicati per i produttori che si sono trovati di fronte ad attacchi fungini come non si vedevano da anni.** Abruzzo, Campania, Molise, Puglia, Sicilia, Toscana: dai produttori biologici a quelli convenzionali, si è affrontata una lotta impari per provare a salvare il raccolto. Il governo Meloni adottato misure di emergenza. Ma se per il vino romagnolo (1.300 imprese danneggiate su 6mila ettari) i veri rimborsi non sono ancora arrivati a causa di lungaggini burocratiche, anche per la peronospora i 7 milioni caricati nel Fondo di solidarietà nazionale sono una goccia nel mare. Le istituzioni sono chiamate a fare di più.

## LUGLIO. Ocm promozione inizia la lunga corsa ad ostacoli



Alla vigilia della vendemmia e con notevole ritardo, [il Masaf pubblica il bando Ocm Promozione mercati terzi](#): a disposizione ci sono 21,2 milioni di euro per la misura nazionale. E **per le cantine inizia la corsa contro il tempo per presentare i progetti**: la scadenza è fissata al 13 set-tembre. Da subito si capisce che, tempistica a parte, qualcosa non va: dalla richiesta dei tre preventivi che scoraggerà molte cantine dal partecipare ad una ridottissima flessibilità, passando per l'incertezza sulle sanzioni. A novembre - quando la graduatoria sarà pubblicata - si capirà che i timori erano fondati: molte

## PAROLE-CHIAVE DELL'ANNO

Export  
Riforma Ig  
Distillazione  
Sovrapproduzione  
Peronospora  
Primato mondiale  
No-low alcol  
Alluvione  
Ocm Promozione  
Report  
Etichettatura

cantine non hanno partecipato, altre non vengono ammesse. Il Ministro Lollobrigida si giustificherà dicendo che l'Europa ha chiesto più controlli e annuncia che dal prossimo anno verrà istituito uno sportello per aiutare le cantine nella compilazione del bando.

## AGOSTO. L'Italia perde il primato mondiale storico sorpasso francese



Inizia la vendemmia più complicata degli ultimi anni. Da subito è chiaro che non sarà un'annata da incorniciare, né tantomeno abbondante. La colpa è principalmente della peronospora che ha colpito i vigneti di mezza Italia e che si è sviluppata in seguito alle piogge primaverili. In alcune zone, la grandine ha fatto il resto. Le prime stime parlano di un -12% con una produzione che si fermerebbe a 44 milioni di ettolitri, ma più avanti si va più diventa chiaro che la situazione è peggio del previsto: **si andrà sotto i 40 milioni di ettolitri (-24%). Non succedeva da 80 anni.**

A voler vedere il bicchiere mezzo pieno, l'Italia potrà finalmente dare fondo alle scorte e non accumulare ulteriormente prodotto in cantina. D'altronde il primato che dovremmo strappare alla Francia non è quello produttivo, ma quello a valore. Ma lì la strada è ancora lunga.

»

## » SETTEMBRE. Scoppia il caso montepulciano-cordisco



A tenere banco per tutto l'autunno è la questione Montepulciano. La premessa è l'approvazione di un Decreto ministeriale (ancora in attesa di via libera finale) che prevede l'inserimento in retroetichetta dei vitigni che compongono i blend dei vini a denominazione, montepulciano compreso. Ciò significa che tutti i produttori che utilizzano questo vitigno – dalle Marche all'Abruzzo passando per la Puglia – dovrebbero poterlo indicare. Ma il **Consorzio Vini d'Abruzzo, appoggiato dalla Regione, pretende l'esclusiva del nome in virtù della denominazione abruzzese Montepulciano d'Abruzzo** e propone che tutti gli altri utilizzino un sinonimo in disuso: cordisco. Solo che tale sinonimo non è neanche iscritto nel registro nazionale della vite e del vino, fino a quando, a sorpresa, il Masaf lo inserisce nello stupore di tutti gli altri Consorzi. Si va allo scontro totale: tra interrogazioni parlamentari e dichiarazioni al vetriolo. Il caso si trascinerà anche nel 2024.

## OTTOBRE. La Corte dei conti Ue boccia la politica vinicola europea



Mese intenso quello di ottobre che non lascia tranquilla la filiera vitivinicola. Dall'Europa, la Corte dei conti Ue, in un audit sul settore, bacchetta la viticoltura del Vecchio Continente sottolineando che, così come sta funzionando, **non raggiunge gli obiettivi ambientali e di sostenibilità**. Il giudizio che arriva da Lussemburgo è una sonora bocciatura al sistema collegato alla Pac post 2023. A fronte di un comparto vino fortemente regolamentato e supportato, coi viticoltori che incassano mezzo miliardo di euro l'anno per ristrutturare i vigneti e diventare competitivi, si contrappongono scarsi risultati in materia di sostenibilità, come emerge dall'uso eccessivo di pesticidi tra i grandi paesi produttori.

Sotto la lente finiscono la misura Ocm ristrutturazione dei vigneti, per aver favorito addirittura il passaggio a varietà di viti dall'impatto idrico maggiore. Critiche anche alla gestione del potenziale viticolo (il famoso 1% di crescita annua), che non sarebbe stata valutata a sufficienza dal lato ambientale. Insomma, per la Corte i fondi sa-rebbero

stati assegnati senza tenere conto di criteri obiettivi in relazione alla competitività e gli Stati membri dovrebbero impegnare più risorse Ue per mitigare gli effetti della crisi climatica. Il suggerimento è impiegare molto più di quel 5% minimo previsto nelle regole Pac dal 2023 in avanti.

## NOVEMBRE. Pasticciaccio Ue sulle etichette nutrizionali



A due settimane dall'entrata in vigore del nuovo regolamento che prevede l'inserimento di ingredienti e calorie nelle etichette di vino, la Commissione europea dà delle nuove linee guida che mettono a rischio milioni di etichette già stampate ed espongono le cantine al rischio multa. In Italia sono 50 milioni quelle già pronte. In pratica, non basterebbe la lettera "i", utilizzata per indicare gli ingredienti, ma bisognerebbe inserire la dicitura ingredienti per esteso. Per metterci una pezza, il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, alla vigilia dell'8 dicembre – data in cui è entrato in vigore il nuovo regolamento – firma una proroga di tre mesi. Tre mesi che serviranno per convincere l'Europa a usare il buon senso.

## DICEMBRE. Da Oms e Report un attacco frontale al settore



Sembrava un anno meno agitato rispetto al 2022 per quanto riguarda la difesa dell'immagine del settore vitivinicolo dagli attacchi mediatici e, invece, ci ha pensato l'Oms con due rapporti che hanno rimesso le mani sul tema dell'uso e dell'abuso di alcol, sollecitando i governi di tutto il mondo ad alzare le tasse sulle bevande alcoliche per prevenire i danni alla salute. **Come se non bastasse, la trasmissione Report, su Raitre, sotto Natale, spara a zero sul settore**, con un'inchiesta intitolata "Piccoli chimici", dedicata ai metodi di produzione dei vini a denominazione e ai controlli antifrode. Ne nasce un gran polverone, dal momento che la trasmissione mette sullo stesso piano sostanze lecite e illecite usate per la correzione dei vini in anni difficili, gettando un'ombra su un comparto che proprio quest'anno esce bastonato a più livelli. Da Unione italiana vini ad Assoenologi, dai Consorzi di tutela alle associazioni di categoria arrivano prese di posizione a difesa. Il segno che la guardia andrà tenuta molto alta anche per tutto il 2024. ❖



# FERGHETTINA

*Franciacorta*



## FOCUS

# NIZZA. Superato il milione di bottiglie Nel futuro della Docg anche tappi a vite

di Gianluca Atzeni

La Docg Nizza non sembra conoscere crisi. In un anno come il 2023, in cui per i rossi italiani le difficoltà sono state molteplici sia sul fronte interno sia all'estero, la denominazione piemontese riesce a piazzare un +27%, che porta i volumi complessivi oltre il milione di bottiglie. Sono più di 100 i produttori che rivendicano la Dop e ben 85 sono riuniti nell'Associazione produttori del Nizza, presieduta da Stefano Chiarlo che col settimanale Tre Bicchieri prova a spiegare il segreto di questo andamento anticiclico.

**LA SQUADRA.** Partita da un gruppo di dieci produttori, l'idea di valorizzare quest'area particolarmente adatta a coltivare uva barbera per produrre vini di alta qualità è stata azzeccata. Basti pensare che nel 2016 (con 35 aziende), le bottiglie vendute erano 315mila e che, da allora, si è registrata una costante crescita annua tra il 10% e il 15%, che ha portato il numero complessivo a 1.050.000 nel 2023 e le etichette a superare quota 150.

**IL POTENZIALE.** “Il nostro progetto è arrivare negli anni al massimo a 3-4 milioni di bottiglie, che sarebbe un tetto accettabile”, spiega il presidente Chiarlo che confida nell'ulteriore allargamento della base associativa. Le potenzialità

In cifre

- 85** soci
- 150** etichette
- 1 mln** bottiglie
- 55%** export
- 18** comuni

fonte: Associazione produttori Nizza Docg



ci sono, dato che il Nizza ricade su un areale di 18 comuni della provincia di Asti. “Abbiamo il vantaggio di non avere un mercato dello sfuso, né imbottiglieri che vendono alla Gdo. La filiera è quasi interamente in mano a produttori che concepiscono questo vino come progetto che parte dal vigneto”, aggiunge Chiarlo. **La Docg, che non ha più in etichetta il termine 'barbera', sta diventando “un vino di territorio”** e può permettersi “il lusso di restare fuori dalle dinamiche ribassiste e talvolta speculative del mondo del Barbera”.

**I MERCATI.** I prezzi di questa Docg riflettono la strategia sul posizionamento, perché si collocano in fascia premium e superiore: “La forbice al consumo oscilla dai 15 ai 60 euro e il canale prevalente è l'Horeca”, sottolinea Chiarlo. **Oggi, quasi 6 bottiglie su 10 sono vendute sui mercati internazionali** (più di 55 i Paesi clienti). “Pur essendo una Dop recente ci troviamo nelle enoteche di qualità e nei ristoranti di alto livello”, spiega Chiarlo, che nota anche come lo stesso territorio del Monferrato stia diventando una terra interessante per investire: “Un ettaro di vigna vale dai 100mila ai 120mila euro: cifra

tutto sommato ancora abbordabile rispetto alle quotazioni stellari dell'area delle Langhe”.

**IL DISCIPLINARE.** Intanto, il Nizza si prepara a introdurre dei cambiamenti nelle regole produttive. Partendo dalle delimitazioni suggerite dall'esperto Alessandro Masnaghetti, **saranno introdotte le unità geografiche agiuntive (uga)**. “Inoltre, modificheremo le forme di allevamento per adattarci al cambiamento climatico”. Attualmente, il guyot e il cordone speronato basso sono i sistemi prevalenti “ma dopo annate siccitose stiamo vagliando alternative”. Una di queste l'ha suggerita recentemente il professor Mario Fregoni, docente di Viticoltura alla Cattolica di Piacenza, che ha parlato di uso della forma ad alberello. Infine, **il Nizza si aprirà alle moderne chiusure**: “Per la Docg Nizza Riserva era consentito solo l'uso del sughero, ma stiamo pensando anche ai tappi a vite che dimostrano di reggere i lunghi invecchiamenti”.

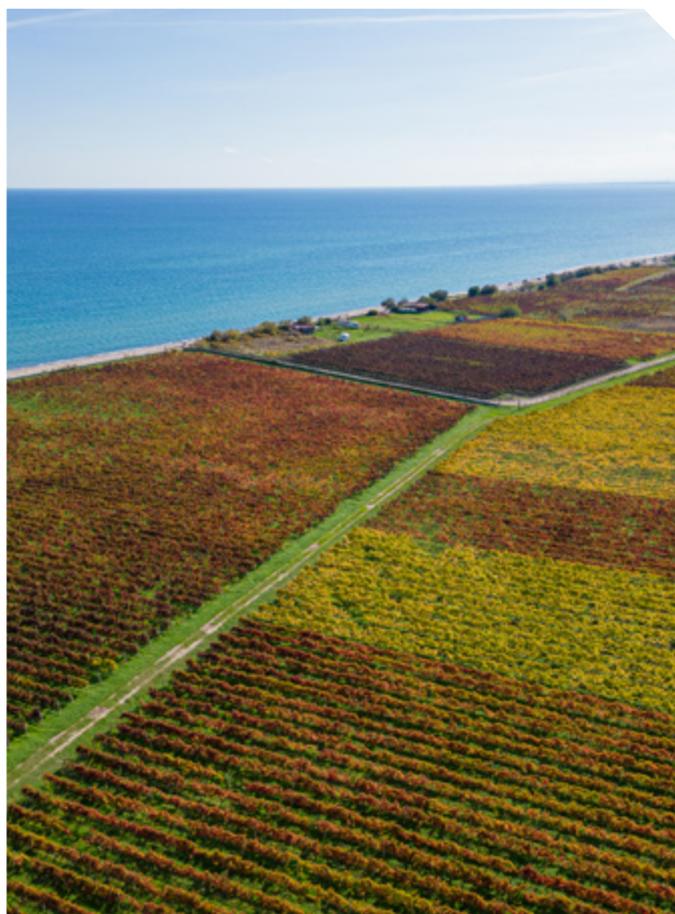
## Il percorso del Nizza

Con la vendemmia 2000, Nizza divenne sottozona della Barbera d'Asti Doc Superiore. Nel 2008, fu riconosciuta la Docg per la Barbera d'Asti. Nel 2014, nacque la denominazione Nizza Docg, elevando la sottozona della Barbera a denominazione propria, con possibilità di aggiungere la riserva e la menzione vigna. La zona di Nizza è storicamente tra le più vocate per il vino Barbera. Negli anni 90, i produttori chiesero di riconoscere la sottozona: l'unico modo per far nascere in futuro il Nizza Docg.

## CALABRIA. La Docg Cirò Classico è realtà Il disciplinare in Gazzetta ufficiale

Ancora un passo avanti per la realizzazione della Docg Cirò Classico dall'attuale Rosso Doc Cirò Riserva. Dopo la riunione di pubblico accertamento dello scorso 16 novembre e dopo il via libera del Comitato vini del Masaf del 30 novembre, la Gazzetta ufficiale di venerdì 16 dicembre ha pubblicato il disciplinare della nuova tipologia di vino tutelata dal Consorzio Cirò e Melissa. **Dal 2019, l'ente calabrese vuole innalzare la piramide qualitativa** dei propri vini, elevando a Docg l'attuale Rosso Doc Cirò Riserva che, come spiega il presidente Raffaele Librandi, rappresenta l'astro nascente della denominazione. Prodotto col vitigno autoctono gaglioppo (minimo 90%, con possibilità di inserire magliocco e greco nero), questo vino Docg dovrà comunque attendere il via libera definitivo dell'Unione europea per l'ufficialità.

Quando si parla di zona classica, da cui nasce l'attuale Rosso Doc Cirò Riserva, si intendono i comuni di Cirò e Cirò Marina, l'area di più antica presenza della vite. Il comprensorio della futura Docg Cirò Classico, in provincia di Crotone, sul litorale della costa ionica e nel suo entroterra collinare, protetto dalle pendici della Sila, comprende un territorio di circa 9mila ettari, si estende lungo la fascia litorale ionica per 15 km e si spinge per circa 10 nell'entroterra. **La nuova Docg sarebbe comunque una super nicchia da poco più di 100mila bottiglie nella fase iniziale.** Il potenziale produttivo sui cui potranno lavorare le aziende (182 viticoltori, 63 vinificatori e 51 imbottigliatori) è di 400



ettari sui 2.500 totali della denominazione, che conta 4 milioni di bottiglie complessive. I vini etichettati come Docg potranno essere immessi al consumo solo dopo almeno 36 mesi di invecchiamento di cui almeno 6 in contenitori di legno. La resa di uva per ettaro viene abbassata a 80 quintali. – G.A.

## TOSCANA. Danni per 260 milioni per la peronospora della vite



Stato di eccezionalità per i danni subiti a causa della peronospora della vite. L'annata 2023 è stata disastrosa anche per i produttori della Toscana, che hanno subito perdite per 260 milioni di euro. La giunta regionale ha firmato ufficialmente la declaratoria di eccezionalità. Il provvedimento formale consente di affrontare l'impatto della fitopatia in questo 2023. Nella seduta di venerdì 15 dicembre è passata la proposta dell'assessora all'Agricoltura, Stefania Saccardi. Per gli imprenditori ci sarà ora la possibilità di accedere alle misure del governo Meloni per affrontare le conseguenze della malattia (un milione ad agosto e 7 milioni nel Dl asset).

La ricognizione sul territorio ha consentito di stimare, in base alle segnalazioni presentate dalle aziende viticole, 260 milioni di euro di danni che, in quanto cifra superiore al 30% della produzione lorda vendibile, consentono l'attivazione del Fondo nazionale di solidarietà varato dal Governo per favorire la ripresa dell'attività economica delle aziende vitivinicole colpite.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



### Asolo Brut Serenitasis FM 333 '22 MONTELVINI

In Veneto più precisamente a Venegazzù troviamo l'azienda Montelvini. Dal 1881 l'azienda della famiglia Serena si dedica alla produzione di vino, oggi l'azienda è gestita dai fratelli Alberto e Sarah, con il padre Armando Serena. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Asolo Brut Serenitasis FM 333 '22. Dal colore paglierino brillante con riflessi verdolini, con un perlage fine e persistente, al naso è ricco di note di frutta bianca matura di pera e mela golden, note di fiori bianca, vanigliate e di erbe aromatiche. Al palato è elegante, ricco di note fruttate, sorretto da una bella vena acida sapi con un finale lungo su note di scorza di agrumi. Ottimo come aperitivo o in abbinamento con uno spaghetti alle vongole o un risotto al nero di seppia.

Visita il sito [montelvini.it/](https://www.montelvini.it/)

Per guardare la puntata:

[instagram.com/p/C1AIK0dIwUV/](https://www.instagram.com/p/C1AIK0dIwUV/)

## M&A. Campari si beve un altro cognac Per Courvoisier oltre 1,3 mld di dollari di Gianluca Atzeni

Campari group non si ferma e piazza un altro colpo nel settore degli spirit, che fa più rumore di quello fatto nel 2016 con Grand Marnier. La multinazionale italiana ha annunciato l'accordo con Beam Suntory per l'acquisizione di Courvoisier, tra le prime quattro case storiche di premium cognac, nota per le linee VS, VSOP e XO. Una mossa che vale un esborso di 1,32 miliardi di dollari (circa 1,22 mld di euro) e che consentirà al gruppo con sede a Sesto San Giovanni di far diventare il cognac il quarto asse di sviluppo assieme ad aperitivi, bourbon e tequila.

Nel dettaglio, **l'operazione prevede il rilevamento del 100% delle quote del capitale della Beam holding France**, che detiene le quote di Courvoisier ed è guidata da Greg Hughes. I motivi, come ha spiegato il ceo di Campari group, Bob Kunze-Concewitz, sono legati alla volontà di rafforzare le credenziali del marchio come icona globale del lusso e di accelerare il percorso di premiumizzazione, inserendo un brand della categoria super e ultra premium. Come sottolinea Campari in una nota ufficiale, si tratta della **più importante operazione nella storia del gruppo** (sostenuta da un finanziamento che coinvolge un consorzio di banche, tra cui Intesa Sanpaolo, Crédit Agricole, Bank of America) che consentirà di avanzare negli Stati Uniti e di cogliere nel lungo periodo delle occasioni di espansione nell'Asia Pacifico.

La Maison Courvoisier è stata fondata nel 1828 da Félix Courvoisier a Jarnac, nella regione Charente. Courvoisier è la più recente e la più premiata delle quattro case storiche di cognac; ha ricevuto il titolo di fornitore ufficiale della casa dell'Imperatore da Napoleone III, ha fornito le corti reali d'Europa ed è stata la bevanda preferita della Belle époque, scelta per celebrare l'inaugurazione della Torre Eiffel e l'apertura del Moulin Rouge. Nel 2022, il brand ha totalizzato un fatturato di 250 milioni di dollari Usa e da gennaio a ottobre 2023 di 148 milioni di dollari Usa, in calo del 33%. Un effetto della normalizzazione dei consumi dopo il picco di vendite del post-pandemia. Gli Stati Uniti rappresentano il 60% del mercato del cognac Courvoisier, seguiti da Regno Unito e Cina, che assieme valgono il 25 per cento.

**L'investimento di Campari group, guidato dalla famiglia Garavoglia, include un magazzino di acquiviti in maturazione da 365 milioni di dollari, distillerie, vigneti e, ovviamente, il castello.** E si giustifica se si guarda al mercato del cognac in tutto il mondo, con quattro player che realizzano il 90% delle vendite totali. Stati Uniti, Cina e il canale travel retail pesano per il 75% delle vendite. Nonostante i rallentamenti 2023, l'outlook per gli spirit, in particolare brown spirit, è positivo per il 2024 negli Usa. E in Cina la bevanda sta emergendo tra i giovani.



## IMPRESE. Tra Brunello e Amarone la famiglia Allegrini si spartisce gli asset

Rivoluzione in casa Allegrini, brand veronese ambasciatore del Made in Italy vitivinicolo nel mondo. La famiglia ha comunicato un importante riassetto societario che prevede una suddivisione tra le tenute storiche in Veneto e quelle altrettanto prestigiose



in Toscana. L'obiettivo di questo accordo, che riguarda proprietà e governance, prevede che Franco, Giovanni e Matteo Allegrini, eredi di Franco Allegrini (scomparso nell'aprile 2022), acquisiranno la maggioranza delle quote delle società veronesi Allegrini e Corte Giara, cantine della Valpolicella produttrici di Amarone. Assieme a loro ci sarà Silvia, erede di Walter Allegrini, fratello di Franco e di Marilisa. Le motivazioni della decisione sono da attribuire alla diversità nella concezione del business dei rispettivi rami appartenenti a questa storica famiglia del vino italiano.

**Proprio a Marilisa, che lascia quindi due aziende venete su tre, e alle sue due figlie, Caterina e Carlotta, spetteranno le tenute toscane** di Poggio al Tesoro, a Bolgheri, e di San Polo, a Montalcino, per la produzione di Brunello. In Veneto, appunto, resta a Marilisa anche l'elegante e rinascimentale Villa della Torre, a Fumane, in Valpolicella, acquistata nel 2008 e oggi sede di un wine resort e di una cantina, dove l'imprenditrice veronese proseguirà a produrre il suo Amarone della Valpolicella e dove svilupperà il binomio vino-arte-territorio: *"Le cose cambiano"* ha dichiarato Marilisa Allegrini a Tre Bicchieri *"e occorre essere pronti al cambiamento. Non è stata una scelta facile per me ma è quella più giusta"*. – G.A.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



### Etna Rosso Rampante '19 PIETRADOLCE

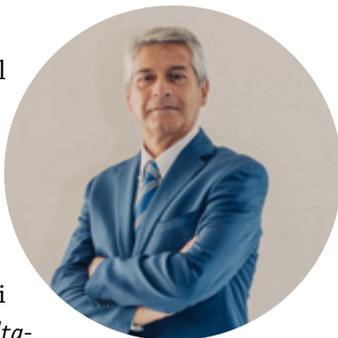
In Sicilia più precisamente a Solicchiata troviamo l'azienda Pietradolce. L'azienda viene fondata nel 2005 sul versante Nord dell'Etna, ad oggi l'azienda conta 11 ettari tra i 600 e 900m di altezza. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Etna Rosso Rampante '19. Dal colore rubino scarico, al naso è ricco di roccia lavica, piccoli frutti di lampone, ribes, ciliegia e note di erbe aromatiche. In bocca è teso, fresco, armonico, ricco di frutto, sapido, strutturato, elegante, con una bella vena acida, tannini fini e con un finale lungo su note fruttate e balsamiche su note fruttate di mela golden e scorza di agrumi. Ottimo in abbinamento con carni bianche, cacciagione e primi piatti con sughi di carne.

Visita il sito [pietradolce.it/](https://pietradolce.it/)

Per guardare la puntata:  
[instagram.com/reel/C1Hidh2oHU8/](https://www.instagram.com/reel/C1Hidh2oHU8/)

## BILANCI 1. Cantine di Verona sale a 66,8 milioni di euro. Il presidente Turco: "Numeri più alti mai raggiunti finora"

Presentato il bilancio di Cantine di Verona. Il gruppo cooperativo nato nel 2021 ha totalizzato nel 2022-23 ricavi consolidati per 66,8 milioni di euro (erano 65,7 nel precedente esercizio). **In aumento del 18% i conferimenti totali (+18%) e la liquidazione ai soci (+30%).** Incrementi di volumi venduti anche nei dieci wine shop aziendali. *"I risultati rappresentano i numeri più alti per il nostro gruppo cooperativo, ancora più importanti considerata l'attuale situazione del settore vino"*, è il commento del presidente Luigi Turco.



Sul fronte investimenti Cantine di Verona ha quasi portato a termine il piano predisposto al momento della fusione delle tre cantine (Valpantena, Custoza e Colli Morenici), che comprendeva la creazione di una nuova linea di imbottigliamento, di una batteria di autoclavi per la produzione dei vini spumanti e frizzanti, l'ampliamento della struttura dei sistemi di refrigerazione e l'installazione di pannelli fotovoltaici a Quinto di Valpantena.

Per il 2024, sono in programma un nuovo impianto fotovoltaico a Custoza (in ritardo sui tempi per impedimenti burocratici), un nuovo sistema gestionale e un progetto riorganizzativo per valorizzare al meglio le risorse interne.

## BILANCI 2. La sostenibilità premia il Gruppo Mezzacorona. Nuovo record di fatturato a quasi 218 milioni di euro

Con un incremento del 2% in un anno, il Gruppo Mezzacorona riesce a superare i conti dell'esercizio del 2022 strappando un nuovo record dei ricavi consolidati che in questo 2023 hanno totalizzato 217,75 milioni di euro (bilancio chiuso il 31 luglio). Grazie a una vendemmia 2022 positiva, il valore del conferimento distribuito ai soci ha superato i 69 milioni di euro e i rendimenti per ettaro hanno registrato una media di 19,4 mila euro. **La marginalità è positiva, con un utile netto di gruppo di 1,44 milioni di euro. E si rafforza il patrimonio netto** che passa da 104,6 a 105,7 milioni di euro. L'export vale l'80% dei ricavi, realizzati in primis negli Stati Uniti tramite la controllata Prestige wine import (importatore dell'anno per Wine Enthusiast).



Sul fronte della sostenibilità, i soci di Mezzacorona (tra le cantine più attive sui social media, [secondo il consueto sondaggio Omnicom Pr group](#)) hanno ottenuto per l'ottava volta la certificazione delle uve secondo il protocollo di produzione integrata (Sqnp), grazie a cui è stato possibile certificare i vini. Un obiettivo strategico, come hanno sottolineato in assemblea il presidente, Luca Rigotti, e il direttore generale, Francesco Giovannini, che consente di soddisfare le richieste dei consumatori in tutto il mondo rispetto alle tematiche della salubrità dei prodotti e della salvaguardia dell'ambiente.

## BILANCI 3. Caviro supera incendi e alluvione. Il 2022-23 si chiude a 423 milioni di euro



Lieve crescita dei ricavi nel bilancio chiuso ad agosto 2023 per Caviro, gruppo romagnolo che quest'anno ha subito due duri colpi: un [incendio allo stabilimento di Faenza](#) e l'[alluvione di maggio](#). Il Gruppo di Faenza segna 423 milioni di euro e registra una stabilità degli indici finanziari, con un margine lordo a 33,2 milioni di euro e una posizione finanziaria netta a 74,3 milioni. I risultati sono stati trainati dal buon andamento della controllata Caviro extra, società impegnata nell'economia circolare, e dalle esportazioni che sono cresciute del 16% fino a 143 milioni di euro. Di questi, oltre 103 milioni provengono dal settore vino, che ha performato bene soprattutto in Uk.

*"Nonostante gli eventi straordinari dell'ultimo anno, e mi riferisco all'incendio e alla grave alluvione che ha colpito il territorio, il Gruppo ha raggiunto risultati positivi e confermato la propria solidità"*, ha dichiarato Carlo Dalmonte, riconfermato alla presidenza per il prossimo mandato (la prima nomina risale al 2012). **Nel Cda entrano quattro nuovi amministratori: Giuseppe Alfino, Alberto Guerra, Alessandro Neri e Roberto Savini.** Per il 2024, grazie anche alla nuova direzione generale affidata a Fabio Baldazzi, Giampaolo Bassetti e Valentino Tonini (FOTO), l'approccio del gruppo sarà di *"massima prudenza"* ha concluso Dalmonte *"con focus sul contenimento dei costi e massima valorizzazione dei prodotti, anche in termini di prezzo di vendita"*. – G.A.



## IL NOSTRO LATO ROSA FILDIROSE PINOT GRIGIO ROSÉ

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

## EVENTO. Il 20 gennaio torna Wine in Venice



Venezia si prepara alla seconda edizione di Wine in Venice. Appuntamento dal 20 al 24 gennaio nella città lagunare per una quattro giorni (uno in più dell'edizione di esordio nel 2023) dedicati a cantine che fanno, da un lato, vini di qualità e, dall'altro lato, hanno completato con successo progetti negli ambiti della sostenibilità, dell'innovazione e dell'etica. Saranno 20 le cantine selezionate, una per ogni regione italiana, selezionate dalla rete 'Vini sostenibili - Vinrà'.

Dopo le oltre 3.200 persone partecipanti in tre giorni partecipanti in questo 2023, anche il prossimo anno saranno la Grande scuola della misericordia e il Cà Vendramin Calergi le due sedi della manifestazione. Le novità del 2024 sono diverse: una hall of fame dedicata alle cantine che hanno vinto la manifestazione negli anni precedenti, un premio per i migliori progetti di marketing nel comparto food&beverage, masterclass, winetour e appuntamenti dedicati alla mixology.

L'evento è realizzato da Winetales, Beacon, The media company e Venezia Unica.

Info: Wine in Venice 2024 | Events - Venezia Unica

### supervisione editoriale

Marco Mensurati

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Cesare Pillon,

Marco Sabellico, Servizio giuridico Uiv

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

## ENO MEMORANDUM

**22 DICEMBRE**

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**  
Tenuta Sant'Isidoro Soremidio '21 sui canali social del Gambero Rosso

**27 DICEMBRE**

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**  
Leone de Castris Gioia del Colle Primitivo Colpo di Zappa '20 sui canali social del Gambero Rosso

**28 DICEMBRE**

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**  
Antonelli San Marco Spoleto Trebbiano Spoletino Vigna Tonda Spoleto '21 sui canali social del Gambero Rosso

**29 DICEMBRE**

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**  
Cantine Lento Magliocco 2017 sui canali social del Gambero Rosso

**13 GENNAIO**

❖ **NEBBIOLO NEL CUORE**  
Roma Spazio Vittoria Via Vittoria Colonna, 11 fino al 14 gennaio nebbiolonelcuore.it

**20 GENNAIO**

❖ **WINE IN VENICE**  
Venezia Scuola grande della Misericordia fino al 23 gennaio wineinvenice.com

**21 GENNAIO**

❖ **VINO INDIPENDENTE**  
Calvisano (Brescia) Sala Polivalente Beata Cristina vinoindipendente.it

**21 GENNAIO**

❖ **VIN NATUR GENOVA**  
Genova Magazzini del cotone al Porto antico fino al 22 gennaio vinnatur.org

**27 GENNAIO**

❖ **WINE AND SIENA**  
Siena Palazzo di Santa Maria della Scala fino al 29 gennaio wineandsiena.com

**27 GENNAIO**

❖ **VIGNAIOLI NATURALI A ROMA**  
hotel Excelsior via Veneto 125 fino al 28 gennaio vininaturaliaroma.it

**28 GENNAIO**

❖ **EVOLUZIONE NATURALE**  
Grottaglie (Taranto) fino al 29 gennaio evoluzionenaturale.org

**28 GENNAIO**

❖ **VINI MIGRANTI**  
Firenze ex Manifattura tabacchi fino al 29 gennaio vinimigranti.it

**29 GENNAIO**

❖ **GRANDI LANGHE**  
fino al 30 gennaio grandilanghe.com

**12 FEBBRAIO**

❖ **WINE PARIS & VINEXPO PARIS**  
Parigi Paris Expo Porte de Versailles fino al 14 febbraio wineparis-vinexpo.com

**18 FEBBRAIO**

❖ **VIVA LA VITE**  
Pescara Ex distilleria Aurum largo Gardone Riviera fino al 19 febbraio vivalavite.it

  
56<sup>th</sup> International  
Wine and Spirits Trade Show

**WORLD  
WINE  
BUSINESS**  
SINCE 1967

DDMBRANDING.COM

**TRADE  
ONLY**



[vinitaly.com](https://vinitaly.com)

**14-17 April  
2024  
Verona, ITALY**

Organized by



Together with



In collaboration with

[madeinitaly.gov.it](https://madeinitaly.gov.it)



# EMIRATI. Italian Night a Dubai il Gambero Rosso torna nella Città dell'Oro



di Marco Sabellico

**S**e siete mancati da Dubai negli ultimi tre anni tornarci oggi può causarvi quel senso di spaesamento di quando avete messo piede la prima volta nell'Emirato. Lo skyline è cambiato, le gru stanno lavorando a pieno regime, nuovi grattacieli, nuovi quartieri nuove ferrovie metropolitane impreziosiscono ogni giorno di più questa piccola città stato, che è una delle economie più fiorenti del mondo e uno showroom urbano delle più moderne tecnologie. Qui non ci sono state chiusure e lockdown, ed è stato una sorta di *buen retiro* (per chi poteva permetterselo), con vaccini disponibili da subito e per tutti e una vita sociale ed economica che non si è mai fermata.

**Gambero Rosso quest'anno ha ripreso la felice consuetudine di organizzare una serata all'insegna del vino e della gastronomia italiana** che aveva raccolto grandi con-

sensi negli ultimi anni, e così il 16 novembre eccoci nella fastosa cornice di Palazzo Versace Hotel, per una indimenticabile soirée, allestita come di consueto con la collaborazione dell'Ambasciatore d'Italia negli Emirati, Lorenzo Fanara, del Console Generale d'Italia a Dubai, Giuseppe Finocchiaro, e con il sostegno incrollabile di un grande e appassionato amante della tradizione enogastronomica italiana, uno stimato uomo d'affari e grande intenditore di vino, **Yogesh Mehta**, amico storico di Gambero Rosso, nonché amministratore delegato della Petrochem Dubai. Luigi Salerno e le autorità nella cerimonia d'apertura hanno premiato i migliori ristoranti italiani a Dubai per la guida Top Italian Restaurants in the World. Nel corso della serata sono stati serviti i vini italiani delle cantine invitate alla celebrazione, mentre il sottoscritto ha tenuto una speciale masterclass per sommelier, giornalisti e per gli esperti delle aziende di importazione e presentato l'edizione

2024 della nostra guida. La serata è stata allietata dalla musica italiana con l'intervento di due soprano che hanno eseguito classici della canzone italiana e arie d'opera e dai deliziosi piatti italiani serviti agli ospiti. **Dulcis in fundo un brillante show-cooking di Cristina Bowerman**, celebre chef italiana che ha ottenuto le Tre Forchette sulla guida Ristoranti d'Italia 2024 con il suo ristorante romano Glass Hostaria. Cristina si è esibita nella realizzazione di un classico "Risotto ai funghi" italiano, con un affascinante tocco personale.

## IL TURISMO SPINGE IL VINO ANCHE QUELLO NO ALCOL

Dopo i fasti degli anni 2018 e 2019 l'export (ma il mercato del vino in genere) ha segnato il passo anche a Dubai. Il '22 è stato un anno in netta ripresa e il 2023 si chiude con un ulteriore progresso, che ci riporta praticamente ai livelli pre-pandemia. Ma le previsioni per i prossimi anni sono più che rosee. "La popolazione di



Dubai conta circa 3,5 milioni di residenti e oltre un milione di residenti temporanei. La maggior parte di questi, oltre l'80%, sono espatriati di religione non musulmana” ci dice **Amedeo Scarpa**, direttore dell'ufficio ITA ICE di Dubai “e il consumo di vino ed alcolici – al netto di tutte le limitazioni, tra cui pesanti accise e il patentino necessario all'acquisto (che vede variare i quantitativi consentiti in base al reddito) è in crescita costante. Molti espatriati provengono da Paesi produttori di vino e hanno una forte affinità con il vino. Ciò ha contribuito alla domanda di un'ampia gamma di varietà e marchi sul mercato. Se a questo aggiungiamo che molte delle nuove aperture di locali sono di cucina italiana, e che il flusso turistico ha superato nel primo semestre dell'anno i livelli pre-pandemici, con oltre 8,5 milioni di visitatori, capirete come questo sia un mercato importante per il vino italiano, ed in rapida e costante crescita”.

“La festa del Gambero Rosso è stata un'occasione importante per far assaggiare i vini ai buyer locali” ci ha detto

**Tony Sasa** della toscana Il Palagio “C'è entusiasmo, dinamismo e voglia di crescere in questo mercato, e l'Italian Night è arrivata al momento giusto”.

**Attualmente il Governo consente solo a 2 aziende di importare, vendere e distribuire vino e bevande alcoliche a Dubai. Le compagnie sono Maritime and Mercantile International (MMI) e African & Eastern (A&E).** Questi sono gli unici 2 distributori esclusivi per circa 300 hotel e più di 1000 ristoranti che servono bevande alcoliche, anche se si stanno aprendo prospettive per un mercato più ampio e importazioni dirette da parte di hotel e ristoranti. Le previsioni danno una crescita del 7% annuo per i prossimi cinque anni, e a questo **si aggiunge la domanda esponenziale di vini e spirits “dealcolati” che sono destinati al mercato dei residenti di fede islamica.** Il vino, insomma, è ormai uno status che affascina anche i religiosi osservanti, ed è un must in cerimonie, eventi, matrimoni e in

## Vola l'alta ristorazione

Dubai è anche **un luogo sospeso, in tregua perenne, dove al ristorante troverete israeliani e palestinesi, russi e ucraini**, per citare paesi in piena conflittualità, che si ignorano noncuranti seduti in tavoli vicini, se non negli stessi a parlare di affari. E qui la cucina italiana è status symbol, come testimoniano gli award di Top Italian Restaurants in the World, ben dieci. Ad aggiudicarsi il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award per l'eccellente selezione di vini è stato il ristorante Alici.

ogni celebrazione. L'ascesa di Dubai come una delle principali destinazioni turistiche globali, significa anche che il suo status di hub è fondamentale anche per il commercio del vino in tutta l'area.



# CALENDAR 2024

## JANUARY

30 NAIROBI - Kenya Top Italian Wines Roadshow

## FEBRUARY

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

## MARCH

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

## APRIL

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

## MAY

01 MIAMI - USA Vini d'Italia/Top Italian Wines Roadshow  
 03 VANCOUVER - Canada trebicchieri 2024  
 06 TORONTO - Canada trebicchieri 2024  
 08 OTTAWA - Canada trebicchieri 2024  
 15 ALMATY - Kazakhstan Top Italian Wines Roadshow  
 SINGAPORE trebicchieri 2024  
 28-30 HONG KONG trebicchieri 2024 - Vinexpo Special

## JUNE

03 HO CHI MINH - Vietnam Top Italian Wines Roadshow  
 07 STOCKHOLM - Sweden trebicchieri 2024  
 10 COPENHAGEN - Denmark Vini d'Italia  
 12 OSLO - Norway trebicchieri 2024  
 14 PRAGUE - Czech Republic Vini d'Italia

**YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION**

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

GamberoRossoInternational



## IL MIO EXPORT

## Franco Usai – Jerzu Antichi Poderi

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

Negli ultimi anni la nostra azienda ha guardato con maggior interesse al mercato estero registrando continui aumenti dei fatturati. Oggi la percentuale è intorno al 20%. I paesi più rappresentativi sono Inghilterra, Svizzera e Norvegia in Europa. Il Canada nel Nord America. Siamo inoltre presenti in Australia, in Giappone e a Singapore.

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

I paesi europei sono quelli in cui si vende con maggiore gratificazione. Ritengo che i vini della Sardegna godano dell'effetto "turismo", seppure con un potenziale non ancora del tutto espresso.

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

Quelli citati sono tutti elementi che aumentano la complessità e la difficoltà del mercato. Il mercato del vino è pienamente coinvolto in queste dinamiche con conseguenti perdite di marginalità il cui recupero, o almeno di una parte di esso, dipende solo da una grande attenzione su tutti i processi aziendali. Siamo tutti chiamati a sollevare l'asticella delle nostre performance per stare sul mercato.

**4 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?**

Il sistema vino deve smettere di essere autoreferenziale, deve migliorare la sua comunicazione puntando sulla divulgazione e sulla condivisione dei valori propri di ogni azienda. La comunicazione deve essere in grado di coinvolgere ed educare. Deve creare relazioni. Noi stiamo lavorando da diversi anni sulle specificità e peculiarità del nostro territorio affiancandogli due importanti progetti: uno sulla sostenibilità e uno sull'ospitalità.

**5 Come va con la burocrazia?**

Faccio riferimento a quello che sta succedendo in questo periodo sulle etichette del vino. Sono però fiducioso per il futuro su un miglioramento dei rapporti con la burocrazia.

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

La nostra esperienza ci racconta di un consumatore più consapevole e più curioso di conoscere il territorio e la storia di ogni vino. Un consumatore sempre più attento che oltre alla qualità del vino, considerata un prerequisito, guarda anche al modo in cui il vino si produce e a come il viticoltore agisce soprattutto in relazione all'ambiente.

**7 Avete un export manager dedicato? Come lo avete selezionato?**

L'azienda si è affidata di recente a un temporary export manager di grande profilo ed esperienza, che oltre a favorire le relazioni con gli operatori esteri ci sostiene anche nella crescita della struttura operativa aziendale. Come succede spesso nel mondo del vino il contatto è arrivato attraverso amici comuni.

**8 Un aneddoto (positivo/negativo) legato alle sue esperienze all'estero.**

Proprio quest'estate ho accolto in azienda un importante importatore di vini europeo che si trovava con la sua famiglia in vacanza in Sardegna. L'incontro favorito da amicizie comuni aveva la finalità di far conoscere un angolo di Sardegna. Oggi è un nostro partner. Ricordo con piacere il suo commento telefonico: "I tuoi vini mi piacciono, ma li scelgo perché ognuno di essi ha una propria storia da raccontare".

NEL PROSSIMO NUMERO  
CANTINA SOCIALE  
COLLI FIORENTINI

❖ Jerzu Antichi Poderi  
via Umberto I, 1 - Jerzu (NU) - jerzuantichipoderi.it

## INDICI FOOD AND BEVERAGE

### Indice

<b>S&amp;P 500 Food &amp; Beverage &amp; Tabacco</b>	Var% settimanale 0,09	Var% inizio anno -7,59
<b>Stoxx Europe 600 Food &amp; Beverage</b>	Var% settimanale -0,23	Var% inizio anno -4,07
<b>Dow Jones Sector Titans Food &amp; Beverage</b>	Var% settimanale 0,20	Var% inizio anno -4,62

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-1,25	2,34	2,87	1.031
Campari	Italia	0,59	7,02	3,02	11.790
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-1,97	1,36	9,96	41
Marr	Italia	3,99	0,7	1,95	763
Newlat Food	Italia	1,17	59,26	56,92	304
Orsero	Italia	1,09	24,92	20,41	294
Valsoia	Italia	2,92	-4,78	-4,78	98
Anheuser Bush I	Belgio	-1,53	2,65	2,74	100.340
Danone	Francia	-2,8	17,57	16,79	39.229
Pernod-Ricard	Francia	3,94	-11,78	-11,49	41.437
Remy Cointreau	Francia	9,1	-28,46	-29,44	5.778
Suedzucker Ma Ochs	Germania	0,36	-15,18	-14,5	2.829
Dsm	Olanda	0	-0,22	-1,98	763
Heineken	Olanda	4,12	3,98	3,51	52.635
Jde Peet S	Olanda	-0,65	-8,88	-11,12	12.000
Ebro Foods	Spagna	-1,93	4,09	3,53	2.347
Viscofan	Spagna	-3,73	-9,97	-13,42	2.520
Barry Callebaut N	Svizzera	1,08	-23,07	-23,11	8.154
Emmi N	Svizzera	0,33	17,5	14,43	5.196
Lindt N	Svizzera	0	12,84	13,56	15.250
Nestle N	Svizzera	-2,28	-9,87	-10,52	272.272
Associated British Foods	Gran Bretagna	-2,66	50,95	52,3	21.051
Britvic Plc	Gran Bretagna	1	10,94	7,41	2.501
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-2,76	23,85	26,14	2.386
Diageo	Gran Bretagna	1,01	-22,23	-21,93	73.795
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	1,97	-8,82	-10,16	3.026
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-0,86	-20,37	-20,19	37.810
Beyond Meat	Stati Uniti	-4,83	-18,44	-24,62	590
Boston Beer `A`	Stati Uniti	2,76	7,53	4,38	3.271
Brown-Forman B	Stati Uniti	3,78	-10,03	-9,73	16.706
Bunge Ltd	Stati Uniti	0,85	5,51	9,44	13.952
Campbell Soup	Stati Uniti	-1,6	-23,03	-23,14	11.928
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-0,99	-7,51	-6,38	232.089
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-0,71	-24,03	-22,9	12.819
Constellation Brands	Stati Uniti	2,23	4,03	4,69	40.393
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	7,26	-19,25	-15,29	7.394
Flowers Foods	Stati Uniti	1,91	-21,85	-21,44	4.325
Freshpet Inc	Stati Uniti	7,86	62,19	62,56	3.767
General Mills	Stati Uniti	-0,04	-20,44	-23,43	36.119
Hershey Company	Stati Uniti	-1,16	-21,17	-22,28	24.960
Hormel Foods	Stati Uniti	0,22	-30,34	-30,25	15.828
Ingredion Inc	Stati Uniti	0,46	9,71	10,61	6.389
Kellanova	Stati Uniti	-0,74	-19,76	-20,06	16.642
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-0,4	-8,75	-10,41	41.508
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	2,3	18,53	21,59	14.003
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-0,43	-15,02	-15,31	4.208
Mccormick & Co	Stati Uniti	0,78	-17,71	-17,66	15.636
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-1,77	20,98	20,58	11.392
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-1,69	6,6	8,14	88.205
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-0,39	9,48	10,7	52.752
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-2,02	8,23	6,31	4.288
Nomad Foods	Stati Uniti	1,73	-4,35	-3	2.624
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	14,41	-27,01	-5,22	688
Pepsico Inc	Stati Uniti	-0,31	-7,04	-7,38	211.416
Performance Food Gr	Stati Uniti	4,01	17,79	14,44	9.763
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	2,91	11,88	16,45	5.734
Post Holdings	Stati Uniti	0,8	-1,91	-1,82	4.889
Seaboard Corp	Stati Uniti	-0,08	-4,51	-5,56	3.817
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-0,3	-21,54	-20,22	12.037
Sysco Corp	Stati Uniti	-0,42	-4,12	-5,92	33.885
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	3,15	-33,19	-32,18	884
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-2,07	-10,37	-9,03	40.828
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	3,19	-16,84	-14,87	13.470
Us Foods Holding	Stati Uniti	0,27	30,95	28,57	9.991

## FINE WINE AUCTIONS

### L'altalena dei rosé firmati Dom Pérignon

Per produrre la versione rosé del Dom Pérignon, la Moët & Chandon non ha aspettato che i vini di questo colore diventassero di moda, cosicché, presenti da decenni sul mercato, i Dom Pérignon rosé si sono conquistati un posto a sé alle aste. Ed è un posto di rilievo, perché i prezzi massimi che spuntano sono perfettamente in linea con quelli ottenuti dalla versione normale quando questi non sono gonfiati dalla speculazione, anzi nel 45% dei casi sono leggermente superiori. L'ondata del ribasso li ha colpiti però in misura maggiore: con un meno 6,37% invece che con un meno 3,18%. I rosé, come si vede in tabella, possono essere di tre tipologie a seconda di quanto hanno sostato sui lieviti in bottiglia: oltre alla versione base (sette anni), l'Oenoteque (dieci anni) e la P2 (15 anni). Manca all'appello la terza fase della Plénitude, la P3, evidentemente perché nella cantina della maison non ci sono ancora bottiglie che abbiano trascorso 30 anni sui lieviti. Non passa inosservata, nella tabella, la Limited Edition di Dom Pérignon rosé con il millesimo 2003. Si fa notare perché è l'unica, dedicata a un personaggio, che sia riuscita a ottenere il prezzo massimo della sua annata. Il personaggio in questione è una designer, l'olandese Iris van Herpen, che ha vestito la sua bottiglia denominandola Metamorphosis per illustrare l'importanza del tempo nella creazione del Dom Pérignon: rapidità per cogliere i migliori grappoli nel loro momento di assoluta perfezione, e lunghi anni di paziente attesa durante la maturazione attiva del vino.

– Cesare Pillon

#### Dom Pérignon Rosé - Moët & Chandon

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1980	3 b	Hk\$ 19.920	Zachys, Hong Kong	01/04/23	€ 777,54	€ 770,90	+1%
1982	12 b	Hk\$ 493.375	Zachys, Hong Kong	01/04/23	€ 911,18	€ 896,25	+2%
1986	3 b	Hk\$ 15.936	Acker Wines, Hong Kong	12/07/23	€ 615,66	€ 557,20	+10%
2002	5 b	\$ 2.739	Zachys, New York	02/03/23	€ 516,58	€ 520,62	-1%
2004	2 b	\$ 813	Zachys, NY online	31/07/23	€ 368,78	€ 383,10	-14%
2005	3 b	\$ 1.100	Hart Davis Hart, Usa	20/01/23	€ 338,69	€ 398,04	-15%
2006	7 b	\$ 2.500	Sotheby's, NY online	04/05/23	€ 322,50	€ 359,34	-10%
2008	6 b	\$ 4.669	Acker Wines, Singapore	14/10/23	€ 540,20	€ 427,17	+26%

#### Dom Pérignon Oenoteque Rosé - Moët & Chandon

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1990	1 b	€ 1.612	Pandolfini, Firenze	21/04/23	€ 1.612,00	€ 1.396,89	+15%
1992	6 b	Hk\$ 56.250	Sotheby's, Hong Kong	02/04/23	€ 1.098,75	€ 963,63	+14%

#### Dom Pérignon P2 Rosé - Moët & Chandon

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1995	1 b	\$ 1.500	Zachys, NY online	11/09/23	€ 1.398,75	€ 1.057,55	+32%
1996	1 b	£ 1.000	Sotheby's, Londra online	19/10/23	€ 1.148,10	€ 1.078,03	+7%
1998	1 b	€ 375	Wannenes, web only	15/05/23	€ 375,00	€ 414,59	-10%
2000	1 b	Hk\$ 2.500	Zachys, HK online	24/05/23	€ 296,00	€ 439,46	-33%

#### Rosé Metamorphosis Iris van Herpen Moët & Chandon

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
2003	1 b	\$ 375	Zachys, NY online	31/07/23	€ 340,20	€ 358,86	-5%