



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



L'INSOSTENIBILE PESANTEZZA DELLE BOTTIGLIE IL TABU DEI CONSORZI

ETICHETTATURA

Arriva il decreto
proroga del Masaf
In Italia 3 mesi
per adeguarsi
Ma ora bisogna
convincere l'Europa



DEALCOLATI

Uiv contro
la proposta di dare
tutto in mano
alle distillerie
"È uno scippo"
Risponde Assodistil



CLIMATE CHANGE

A rischio estinzione
Lambrusco e
Passito di Pantelleria
Report choc
di Bonusfinder
Italia



L'INTERVISTA

"L'anfora?
Una trovata
di marketing"
Parla Michel Rolland
l'enologo più famoso
e discusso al mondo



GENDER GAP

Una donna
del vino su tre
vittima di molestie
Lo sconvolgente
sondaggio
inglese



A Roma un museo su Nazareno Strampelli, l'uomo del grano

Il dicastero di Via XX Settembre si arricchisce di una nuova collezione, quella dedicata allo scienziato Nazareno Strampelli, figura importantissima nella storia dell'agricoltura italiana. Un "uomo del grano" che si era dedicato tra gli anni Trenta e Quaranta alla ricerca e catalogazione di migliaia di varietà. Il 4 dicembre scorso, al piano terra del Masaf, è stata inaugurata una mostra dedicata alla sua figura e al suo lavoro. **Sono circa 600 le ampolle contenenti sementi posizionate nel nuovo museo, in 120 teche che contengono le spighe nate dagli incroci realizzati dallo studioso.** Questi numeri rappresentano appena il 20% dell'intera collezione che è composta da oltre 3.200 ampolle e da 700 teche, attualmente posizionate nell'hangar dell'aeroporto di Rieti.

A tagliare il nastro è stato il ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano, assieme al padrone di casa Francesco Lollobrigida, che hanno voluto ricordare Strampelli come genetista visionario che ha dedicato la vita a sviluppare varietà cerealicole ad alto rendimento e resistenti alle malattie.

L'inaugurazione, secondo il sindaco reatino Daniele Sinibaldi, rappresenta un passo avanti nel percorso di rinascita anche dell'Istituto Strampelli di Rieti, distrutto dal sisma del 2016. Guido Castelli, commissario per la ricostruzione del sisma 2016, ha infatti annunciato un intervento da 5,5 milioni di euro per il recupero dell'ex stazione sperimentale di granicoltura Nazareno Strampelli, sempre a Rieti, che consentirà di ospitare la collezione dello studioso e anche i corsi di Agraria dell'Università della Tuscia.

Il museo allestito al Masaf contiene anche una ricostruzione dello studio di Strampelli, con i mobili e gli strumenti di lavoro del "mago del grano". La mostra sarà visitabile nelle giornate di porte aperte del Masaf.

LABEL. Arriva il decreto proroga di Lollobrigida: altri tre mesi per adeguarsi Ora però occorre convincere l'Europa

di Loredana Sottile

L'Italia corre ai ripari con un decreto last minute che, alla vigilia dell'entrata in vigore della nuova normativa europea sull'etichettatura del vino, permette ai produttori italiani di tirare un sospiro di sollievo. Almeno per ora.

A generare il problema sono state le [Linee guida della Commissione Ue sulla suddetta normativa](#), che prevedono l'utilizzo della parola "ingredienti" al posto della generica "i" utilizzata (e già stampata) dalle cantine. Un'interpretazione arrivata solo a due settimane dall'esordio delle nuove etichette (prevista per l'8 dicembre) che ha suscitato non poco scalpore sia in Italia sia negli altri Paesi membri. Di fronte a questo caos **il Ministero dell'Agricoltura ha provato a metterci una pezza con un decreto ad hoc** che posticipa di tre mesi (quindi all'8 marzo 2014) l'introduzione e l'applicazione della normativa europea.

"Vorrei assicurare che ho firmato il decreto che posticipa l'introduzione e l'applicazione della normativa europea sul cambio di etichettatura del vino, permettendo così l'utilizzo e l'esaurimento delle etichette già in magazzino" ha detto il ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida** "Il Masaf, infatti, si è attivato sin da subito per arrivare alla data dell'8 dicembre con la soluzione per sostenere e tutelare un comparto fondamentale per l'economia della nostra Nazione. In sede europea, nel prossimo Agrifish, tratterò il



tema delle linee guida sulla etichettatura, per risolvere alcune indicazioni che presentano criticità e che ad oggi risulterebbero superabili con il buonsenso".

L'iniziativa italiana ha subito incassato il plauso delle associazioni italiane. "Apprezzo il grande supporto del ministro Lollobrigida che si è impegnato in prima persona a risolvere questo scottante tema" è il commento del presidente di Unione Italiana Vini **Lamberto Frescobaldi** "Al contempo, accolgo con favore l'intenzione del ministro di portare il dossier al prossimo Agrifish (Consiglio europeo di Agricoltura e Pesca) previsto il 10 e l'11 dicembre. Serve anche in ambito comunitario" ha concluso Frescobaldi "un'immediata sospensione in merito alla principale criticità contenuta nelle linee guida della Commissione, al fine di rivederne il contenuto e garantire certezza giuridica alle imprese. Contestualmente, sarà necessario ottenere il consenso all'u-

tilizzo di tutte le etichette stampate prima della pubblicazione delle linee guida e fino a esaurimento scorte".

"Sono salve cinquanta milioni di etichette per il vino Made in Italy messe a rischio dalle nuove norme Ue" ha subito esultato **Coldiretti**. Ma non è ancora il momento di cantare vittoria: se è vero che in Italia vale il decreto Masaf, fuori dai confini nazionale bisogna fare i conti con un mercato unico, dove non basta mettere delle pezze, ma trovare delle soluzioni condivise. **Occhi puntati, dunque, sul prossimo Agrifish** che potrebbe essere decisivo per risolvere – si spera definitivamente – la babele interpretativa generata dalla Commissione Ue. Una babele in cui ogni Stato membro esprime una propria lettura, determinando così una mancata armonizzazione delle regole di mercato: dalle informazioni nutrizionali in etichetta agli health warning.

"L'attuale e-label dei vini non si discute". Francia, Italia e Spagna unite contro Bruxelles

Fronte comune sui temi dell'etichettatura dei vini e dell'uso sostenibile dei fitosanitari in viticoltura da parte del Comitato misto Italia-Francia-Spagna. L'ultimo incontro plenario del 5 dicembre presso il ministero dell'agricoltura francese (il sesto da quando quest'organo è stato istituito), è servito a trovare una posizione unitaria sulle nuove norme in materia di etichettatura dei prodotti vitivinicoli. I tre principali produttori di vino a livello mondiale hanno premesso che il dialogo con l'Ue debba proseguire anche al di là della recente pubblicazione delle Linee guida sul tema degli ingredienti in etichetta, che ha fatto letteralmente infuriare le associazioni dei produttori europei. I tre stati che compongono il Comitato misto hanno rimarcato che si faranno **garanti che le norme specifiche sull'etichetta dematerializzata non siano messe in discussione rispetto a quanto già deciso nel quadro dei negoziati sulla nuova Pac**. Come dire: l'Ue non deve fare alcuna fuga in avanti e le etichette già stampate andranno in bottiglia così come sono. - **G.A.**

AGRIFOOD. Peggiora la fiducia delle imprese nel terzo trimestre Ma oltre uno su tre investirà nel 2024: è la quota più alta dal 2015



Fiducia ancora in calo per le imprese dell'agrifood italiano nel terzo trimestre, secondo l'indagine Ismea, che registra un peggioramento (-1,9 punti), ma a livelli superiori di oltre 11 punti rispetto a un anno fa, quando il sentiment degli operatori era influenzato dall'aumento dei costi di produzione e dall'incertezza sull'evoluzione del conflitto in Ucraina. **Il calo è trasversale a tutti i settori, con prospettive particolarmente pessimiste per gli operatori dei comparti vitivinicolo, seminativi e zootecnia da latte**. Per questi segmenti, a preoccupare è la situazione degli affari correnti. C'è un 44% di imprese agricole che ha incontrato difficoltà nella gestione dell'attività aziendale nel terzo trimestre, quando le condizioni meteo sono state indicate come il fattore che ha creato maggiori problemi.

La prospettiva è migliore se si guarda al futuro. Durante settembre 2023, il 37% degli agricoltori intervistati ha dichiarato di voler investire nel corso del 2024. "Si tratta della quota più elevata dal 2015" scrive l'Ismea nel suo report, che è l'anno in cui è stata avviata l'indagine sugli investimenti. La principale destinazione dei fondi aziendali andrà all'introduzione di impianti di energia rinnovabile. Quanto alle principali fonti di finanziamento, il 23% degli intervistati attuerà gli investimenti usando risorse proprie e il 16% ricorrerà al finanziamento bancario (quote simili allo scorso anno).

Passando alle imprese dell'industria alimentare, l'indice di fiducia è nel complesso positivo (valore di 10,3 punti). Meno ottimisti al Meridione, condizionati soprattutto dalla scarsità di ordini ricevuti. Stabile la percentuale di imprese che dichiara di avere incontrato difficoltà nella gestione dell'impresa (34%). I problemi sono legati all'incremento dei costi delle materie prime, del materiale di consumo e dei servizi. C'è anche chi dichiara di avere difficoltà a reperire le materie prime.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo '21
MAROTTI CAMPI

In provincia di Ancona più precisamente a Morro d'Alba troviamo l'azienda Marotti Campi. La storica azienda fu fondata nella metà dell'800 quando la famiglia Marotti acquistò la proprietà nella contrada Sant'Amico di Morro d'Alba, oggi l'azienda conta 120 ettari di proprietà di cui 53 sono vitati. Con Marco Sabellico assaggiamo il Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo '21. Dal colore rubino cupo e fitto, al naso è ricco di frutti di bosco rossi e neri maturi, note di rosa, ginepro e pepe rose, note speziate. In bocca è ricco, pieno, avvolgente, morbido, profondo, strutturato, con tannini fini ed eleganti. Ottimo in abbinamento con piatti a base di coniglio, maiale ed agnello.

Visita il sito marotticampi.it

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/C0CNpOzo4OE/](https://www.instagram.com/reel/C0CNpOzo4OE/)

DEALCOLATI. "Lasciare la produzione in mano alle distillerie è uno scippo" Uiv alza la voce contro la nuova bozza di decreto, Assodistil risponde piccata

di Loredana Sottile

Botta e risposta tra Unione italiana vini e Assodistil sulla bozza del decreto dealcolizzazione. Come [raccontato dal settimanale Tre Bicchieri](#), il testo della proposta prevede che il processo possa essere fatto solo spostando i vini in distilleria. Un iter che allungherebbe i tempi ma che soprattutto escluderebbe le cantine dalla loro produzione, nonostante da anni proprio queste abbiano sottolineato l'importanza per l'Italia di entrare nel business. Motivo per cui il segretario generale di Unione Italiana Vini **Paolo Castelletti** dalle colonne del Corriere Vinicolo ha alzato la voce, dicendo che "Si tratta di un vero e proprio scippo, oltre a preconstituire nuovi costi per le imprese del vino e, quindi, abbattere competitività e convenienza". Non solo. "Questo sistema" sottolinea Castelletti "imporrebbe un sistema di logistica assolutamente insostenibile anche da un punto di vista ambientale, si pensi solo al traffico di automezzi per portare il prodotto avanti e indietro tra le aziende del vino e le distillerie". C'è, infine, anche un tema di sicurezza: "Il Ministero non ha tenuto minimamente conto della vulnerabilità del vino, soprattutto di un vino dealcolizzato che, proprio per la mancanza di alcol, risulta più a rischio di altri nella fase di pre-imbottigliamento. Questo decreto" è la sua conclusione "sottrae di fatto i dealcolati ai produttori di vino per trasferirli ad aziende che producono alcol, inquadrando questi prodotti nell'ambito del testo unico sulle accise, a meno che le imprese vinicole non decidano di sostenere elevati costi economici e burocratici per dotarsi di una licenza di deposito fiscale".

In definitiva: più costi, più complicazioni logistiche, meno competitività. Quello che chiede Uiv a nome dei produttori è, quindi, di rivedere la proposta e aprire alle cantine. Non si è fatta attendere la risposta di Assodistil che, attraverso il suo presi-



dente **Antonio Emaldi** ha provato a difendere la bozza di decreto: "Non c'è nessun contrasto tra distillerie e cantine sulla dealcolizzazione dei vini e Assodistil non si è mai opposta al fatto che cantine o altri operatori entrassero nella filiera distillatoria. Leggiamo con disappunto sulle riviste di settore (leggi alla voce Corriere Vinicolo; ndr) affermazioni che insinuano l'idea sbagliata che si siano voluti applicare strumentalmente ostacoli normativi per escludere le imprese vinicole dal processo produttivo che, quindi, sarebbe riservato solo alle distillerie". Non è così **secondo l'Associazione dei distillatori italiani, secondo cui l'unica condizione richiesta è il rispetto del Testo unico delle accise (T.u.a.)**, ovvero la disciplina relativa al controllo della fabbricazione, trasformazione, circolazione e deposito di alcole etilico e delle bevande alcoliche, sottoposti al regime delle accise.

La dealcolizzazione del vino, ricorda l'associazione, consiste nell'applicazione di tecniche di separazione in

grado di estrarre alcole (in realtà miscele idroalcoliche, a base di acqua contenenti percentuali variabili di alcole) dal vino. In sostanza, la dealcolizzazione del vino produce, da un lato, un vino parzialmente o totalmente dealcolato e, dall'altro lato, una miscela idroalcolica con una concentrazione variabile di alcole ma comunque superiore all'1,2% in volume. "Il Testo unico accise comprende anche tali miscele derivanti dal processo di dealcolizzazione dei vini. Pertanto" continua Emaldi "se una cantina realizza un prodotto che rientra in tale categoria dovrà sottostare alla stessa disciplina delle distillerie. Il T.u.a. detta regole ben precise in merito sia alla circolazione dell'alcole, indipendentemente dal metodo di produzione, e in merito alle prescrizioni da osservare. Da quanto esposto" è la caustica conclusione di Assodistil "si comprende perfettamente perché la dealcolizzazione debba avvenire esclusivamente presso depositi fiscali alcoli". La palla adesso passa al Masaf per una decisione definitiva.

Cosa dice la bozza di decreto

"Il processo di dealcolizzazione può avvenire esclusivamente presso stabilimenti dotati di licenza di deposito fiscale per la produzione di alcol". In altre parole, la dealcolizzazione può essere praticata solo presso le distillerie e sotto il controllo dell'Agenzia delle Dogane. Non esclusi, quindi, i costi per le relative accise.



Aquila Reale Riserva
il Cru di Cesarini Sforza

TRENTODOC



CRISI CLIMATICA. Report choc: oltre 1.200 produzioni a rischio estinzione in Italia Tra i vini anche Lambrusco di Viadana, Asprinio di Aversa e Passito di Pantelleria



Vini e vitigni a rischio

vino/vitigno	regione
avanà	Piemonte
baratuciàt	Piemonte
carema	Piemonte
moscato passito Strevi	Piemonte
uvalino	Piemonte
lambrusco viadanese	Lombardia
brezanka	Friuli-Venezia Giulia
cjanorie	Friuli-Venezia Giulia
asprinio di Aversa	Campania
zibibbo di Pantelleria	Sicilia

Gran caldo e forte siccità mettono a serio rischio di estinzione molti prodotti d'eccellenza dell'agroalimentare italiano comprese le Dop e le Igp, dai vini ai formaggi, dai cereali ai salumi. Sarebbero oltre 1.200 gli alimenti nella lista nera che la crisi climatica in atto potrebbe fare scomparire o ridurre drasticamente da qui al 2040. **Un'estinzione alimentare che potrebbe interessare diverse regioni italiane, soprattutto il Piemonte**, seguito da Lombardia, Campania, Sicilia e Friuli-Venezia Giulia, secondo un report che ha preso in esame parametri come la piovosità e la variazione delle temperature, commissionato da Bonusfinder Italia (sito di comparazione di giochi online). A correre meno rischi sarebbero, invece, Umbria, Sardegna, Molise e Valle d'Aosta.

Lo scenario per i vini sarebbe complicato soprattutto per quelli di nicchia, come il Carema, il Moscato passito di Strevi, ma anche per vitigni di territorio come uvalino, baratuciàt, avanà (che entra nelle Doc Pinerolese e Valsusa). In Lombardia

a rischio ci sarebbe il vitigno lambrusco viadanese così come la delizia di Vaprio (varietà da tavola). In Campania, a rischio estinzione c'è l'asprinio di Aversa, vitigno famoso per i suoi abbinamenti perfetti con la mozzarella di bufala Dop. Mentre in Friuli-Venezia Giulia la crisi climatica potrebbe avere effetti sul vino Brezanka, prodotto prevalentemente nei vigneti del Carso. Infine, in Sicilia, sul prezioso Zibibbo di Pantelleria.

Il Piemonte è la regione con più prodotti alimentari in pericolo (punteggio 9,24 su 10 e 133 alimenti). Entro il 2040, la sua temperatura media potrebbe aumentare di oltre un grado, con piogge destinate a diminuire di 7 millimetri (valore più alto nello studio). Le conseguenze nell'agrifood sarebbero preoccupanti, dal momento che le razze animali potrebbero scomparire e avere un impatto sulla produzione di formaggi preziosi come bròs, robiola di Roccaverano e gioda; altrettanti rischi correrebbero i pregiati salumi come la mortadella della Val d'Ossola e i frutti come la fragola di Tortona. **La**

Lombardia (punteggio di rischio 7,67) dovrebbe rinunciare a formaggi di livello come panterone di Lodi, salva cremasco, stracchino e anche all'uva lambrusco dell'area di Viadana, in provincia di Mantova. In Campania (punteggio di rischio 6,86), gli effetti dei cambiamenti climatici si sentirebbero sui famosi limoni della Costiera Amalfitana fino al pomodoro San Marzano (ingrediente base nel disciplinare della pizza napoletana) passando per il salame napoletano e per le alici di Cetara Dop. La Sicilia (109 alimenti) vedrebbe compromessa la produzione dei vini a Doc Pantelleria, con lo zibibbo tra i vitigni più esposti.

Meno rischi, invece, per regioni come Sardegna, Valle d'Aosta o Umbria ma, secondo lo studio, non significa che non ci sarebbero effetti sull'agroalimentare. Per quest'ultima, per esempio, un incremento di temperatura di quasi un grado entro il 2040 potrebbe avere un impatto sulla produzione alimentare. In pericolo estinzione sono la fagiolina del Trasimeno e la ricotta della Valnerina.

Milano incontra il Salice Salentino DOP



11 DICEMBRE 2023

ore 20:00 - 23:00 - Wine Tasting dedicato alle diverse tipologie di Salice Salentino DOP

Hotel Meliá
Via Masaccio, 19 | MILANO

INFO: www.gamberorosso.it



La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

Wine & Spirits Logistic Solution è il pacchetto logistico personalizzato per l'industria del settore "beverages", un mercato all'interno del quale Gori ha raggiunto elevati standard in termini di competenze, partnership, risorse, capacità organizzative e tecnologie. Procedure di trasporto modulari e sicure, contratti con i vettori più affidabili, tariffe e condizioni eccellenti, sistemi di magazzino ottimali, faciliteranno il percorso dei vostri prodotti dalla linea di imbottigliamento fino al consumo finale. Soluzioni informatiche web-based, arricchite da preziosi strumenti di controllo e previsione, vi forniranno informazioni in tempo reale sull'intero processo logistico.



A DHL company
GORI
Wine and spirits logistics



CONSUMI. Vini e spirit in aumento in Gdo tra gennaio e settembre Ma nel fuori casa crollano i dopocena e le occasioni serali

Consumi in grande distribuzione in aumento per vino e spirit nel periodo gennaio-settembre 2023, ma segni negativi nel segmento del fuori casa. Sono trend contrastanti quelli resi noti dall'Osservatorio Federvini. Nove mesi in cui, in particolare, il vino registra un +3,3% sul 2022 con una spesa di oltre 2 miliardi di euro. Nel dettaglio, i fermi e frizzanti ricoprono la quota più ampia (77%), seguiti dagli spumanti (21,8%) e dal vermouth (0,7%). Per gli spumanti, il trend delle vendite è particolarmente positivo nei valori (+6,2%), con i fermi e frizzanti che crescono del 2,6%, sostenuti dal gradimento dei vini a marchio Igp (+3,5%) e Dop (+2,7%).

In 9 mesi 1,1 miliardi di consumazioni

Nei primi tre trimestri del 2023, sono state 1,1 miliardi le consumazioni di vini e spiriti totali. I consumi sono aumentati dell'1% per vini e cocktail alcolici e del 9% per le bollicine. Male, invece, amari (-7%) e spiriti lisci (-11%). Nel complesso, le bevande alcoliche valgono il 12% del totale dei consumi fuori casa dei tre trimestri 2023.

I dati dell'Osservatorio della Federvini, curato da Nomisma, dicono anche che anche gli spiriti italiani incrementano di un 2,6% rispetto al 2022, con un valore di circa 900 milioni di euro. In particolare, i distillati e le acquaviti rappresentano il 44,9% del totale, seguiti da liquori dolci (19,8%), aperitivi alcolici (19,1%) e amari (16,3%). **Grappa e whisky sono i più venduti in Gdo.** Tra i liquori dolci, ci sono in testa limoncello, sambuca e liquori cremosi. Analizzando le dinamiche, Federvini evidenzia la crescita dei prodotti a base d'uovo (+12,5% a valori) e di liquori al caffè (+9,9% a valori). Tra gli aperitivi, è forte l'aumento degli alcolici pre-miscelati (+25% a valori e +23,8% a volumi). Nell'out of home (i consumi fuori dalle mura domestiche, che nel 2022 avevano generato un giro d'affari di 93 miliardi di euro), TradeLab evidenzia un incremento di spesa di 2,5 miliardi di euro complessivi (+4,3%) rispetto al 2022 nei primi nove mesi e un aumento lieve delle presenze nei locali (0,7%). In particolare, la crescita risulta del 3% se si guarda alle presenze dei consumatori agli aperitivi serali, per un consumo salito del 5% a valore; trend analogo per le cene (+1% presenze e +4% a valore). Il dato negativo è **il crollo del-**

Aceti, bene il Balsamico di Modena Igp

L'analisi tiene presente anche gli aceti che registrano un +2,7% in 9 mesi a quota 105 milioni di euro. L'aceto di vino è il più consumato (46,7% del totale), con il Balsamico di Modena Igp al 34,3% e l'aceto di mele al 19%. Tra gli scaffali dei supermercati italiani, l'aceto di mele evidenzia un +5,9% a valori ed è l'unica categoria che tiene anche a volumi (+0,6%), insieme all'aceto di vino (+1,5%).

Le occasioni di consumo nel dopocena e negli orari notturni, con una flessione del 14% sia nelle presenze sia nei valori.

Non si può certo esultare per le cifre del solo periodo estivo 2023. In ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie, TradeLab ha evidenziato una contrazione annua delle visite del 6% e dei valori consumati del 4%. La causa è da ricercare nel contesto economico sfavorevole, nelle condizioni meteo altalenanti, in un confronto con un 2022 particolarmente positivo e nella minore presenza di quegli italiani che hanno scelto di andare all'estero in vacanza.

NOVELLO. Giù la produzione nel 2023: non si va oltre i 3 milioni di bottiglie Città del vino: "Torniamo a farlo in purezza"

Sono appena tre milioni le bottiglie di vino novello prodotte nel 2023, una quantità dimezzata rispetto ai poco più di 6 milioni dello scorso anno, complice sia l'annata particolarmente scarsa sia una certa disaffezione dei consumatori nei confronti di questa tipologia di vino autunnale, che negli anni Novanta arrivava a contare ben 20 milioni di pezzi.

Il nuovo Istituto nazionale del vino e olio novello ha presentato nelle scorse settimane una mozione al ministro all'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, per modificare il decreto ministeriale che disciplina la vinificazione del vino novello e che mira a portarla al 100% di macerazione carbonica **eliminando, come accade oggi, la possibilità di**



utilizzare fino a un massimo del 60% di vino vinificato in maniera tradizionale e proveniente dalla vendemmia dell'anno precedente.

L'associazione nazionale Città del vino, presieduta da Angelo Radica, ha raccolto l'idea di Tommaso Caporale, responsabile organizzativo dell'Istituto, dicendosi favorevole a tornare a un novello in purezza, sottolineando che le ragioni di questo crollo di produzione e vendite sono da attribuirsi al calo degli ordinativi e alla riduzione degli acquisti degli italiani che, col passare degli anni, sono diventati

sempre più consapevoli dell'abbassamento della qualità del novello.

DUBL

Metodo Classico



MERCATI. L'Italia dice addio alla Via della Seta cinese: "Accordo poco vantaggioso" In quattro anni il vino tricolore è andato giù del 12%

di Loredana Sottile

Doveva rappresentare il grande ponte tra Occidente e Oriente, ma la Nuova Via della Seta – annunciata in pompa magna nel 2019 – è già una strada interrotta. A tre anni dall'accordo firmato dall'ex premier Giuseppe Conte e il capo di Stato cinese Xi Jinping, l'Italia a guida Meloni è uscita dal progetto Belt & Road Initiative che avrebbe dovuto favorire gli scambi commerciali. Lo ha fatto attraverso una lettera della Farnesina a Pechino, in cui si esprime l'intenzione di non rinnovare l'accordo, la cui deadline è fissata per marzo 2024. Resta, tuttavia, ferma la volontà dell'Italia di "sviluppare e rafforzare la collaborazione bilaterale".

Secondo il ministro degli Esteri, **Antonio Tajani**, l'accordo sulla Via della Seta non sarebbe stato vantaggioso per l'Italia "perché Germania e Francia hanno avuto un fatturato superiore al nostro" ha detto l'esponente di Forza Italia. Di fatto i risultati di questa alleanza non erano stati particolarmente esaltanti in termini di numeri. Complice anche il diffondersi della pandemia, negli ultimi tre anni, la Cina ha via via perso sempre più posizioni nel commercio con l'Italia.

Basta dare un'occhiata **all'export vitivinicolo italiano verso Pechino, passato dai 126 milioni di euro del 2018 ai 111 milioni del 2022**. Quanto basta per considerare il Paese del Dragone poco affidabile e non più così promettente come si era sperato negli anni scorsi. Oggi la



Cina continua ad essere il fanalino di coda dei principali mercati partner con una quota di appena l'1,5% di import vinicolo dal nostro Paese. Da un punto di vista politico, la scelta del Governo italiano ricolloca l'Italia in una posizione atlantista, saldamente legata all'Occidente e all'interno del sistema delle alleanze tradizionali. Si ricordi che **il nostro Paese era stato l'unico tra quelli del G7 ad entrare nell'accordo per volontà del Governo**

giallo-verde (dove per altro il vicepremier era lo stesso di oggi: Matteo Salvini).

Significativo per il tempismo, il post del ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida** che, nelle scorse ore, ha postato una foto con l'Ambasciatore Usa in Italia Jack Markell, ricordando che "gli Stati Uniti devono essere, per l'Italia, il principale alleato strategico ed economico. Lavoriamo insieme in vista del prossimo G7 Agricoltura che l'Italia avrà l'onore di presiedere nel 2024".

Oltre ai diversi accordi sugli scambi commerciali, nei 29 punti firmati nel 2019 tra Cina e Italia, rientrava anche il gemellaggio vino-riso tra l'associazione per il Patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di LangheRoero e Monferrato e il Comitato di gestione per il patrimonio dei terrazzamenti del riso di Honghe Hani' dello Yunnan. Poi il Covid e i prolungati lockdown cinesi hanno reso più complicati gli accordi. Oggi la situazione geopolitica ha fatto il resto.

RUSSIA. È guerra anche sul vino: da maggio 2024 accise sui vini triplicate

Sale la tensione sul fronte russo. Se il conflitto con l'Ucraino è arrivato ad un momento decisivo (con Stati Uniti chiamati ad una decisione sugli aiuti all'Ucraina), per il vino le cose si mettono decisamente male. Il presidente russo Vladimir Putin ha appena firmato la conversione in legge del provvedimento che prevede **a partire dal primo maggio 2024, un significativo aumento delle accise su vino e spumante, con aliquote destinate a triplicare**. A lanciare l'allarme è Unione Italiana Vini che,



partendo dalle modifiche pubblicate sul [portale ufficiale di informazione](#), spiega come potrebbero cambiare le tariffe nel giro di un biennio.

Al momento l'attuale **accisa sui vini fermi** è fissata a 34 rubli al litro. Da maggio salirà a 108 rubli, per poi passare a 112 rubli da gennaio 2025 e a 116 rubli da gennaio 2026.

Ancora più preoccupante il dato per i **vini spumanti**: attualmente a 45 rubli al litro, sarà triplicata arrivando a 141 rubli nel 2024, 147 rubli nel 2025 e 153 rubli nel 2026. Infine, cambia anche l'accisa – ma di poco –

anche per i vini liquorosi e le bevande sopra i 18 gradi: sarà di 643 rubli a litro di alcol anidro, 669 rubli nel 2025 e 696 rubli nel 2026.

L'aumento progressivo delle accise va ad incrociarsi con l'aumento, a partire dallo scorso agosto, dell'aumento dei dazi (dal 12,4% al 20%) sull'import di vino da Paese percepiti ostili, tra cui Stati Uniti e Paesi Ue. Le conseguenze delle due azioni potrebbe, quindi, essere deleterie per l'import vitivinicolo. Se fino a luglio l'export del vino italiano aveva registrato un +45% a valore, le previsioni future sono molto meno rosee.

DISPUTE. La Cina rivedrà le tariffe doganali sui vini australiani: svolta annunciata per il 2024

di Gianluca Atzeni

Cina e Australia, due giganti economici dell'Estremo oriente, si riavvicinano decisamente dopo una guerra doganale a colpi di super tariffe partita tra 2020 e 2021, che ha modificato nel tempo gli equilibri negli scambi internazionali. Il mercato del vino sta a guardare ma arrivano conferme sulla volontà dei governi di Pechino e di Canberra di riallacciare i rapporti in tempi più brevi di quanto previsto pochi mesi fa. I segnali di distensione erano apparsi chiari dopo la decisione dell'Australia di sospendere la causa nei confronti della Cina presso l'Organizzazione mondiale del commercio, con il presidente cinese Xi Jinping e il premier Li Qiang interessati a rimettere in piedi una relazione stabile e produttiva.

La conferma di questo cambio di strategia è arrivata una settimana fa, quando la Cina ha dichiarato di voler rimettere mano alle tariffe antidumping sul vino, originariamente previste in scadenza nel 2026. Dal 2021, **Pechino ha applicato tasse sui prodotti vitivinicoli australiani comprese tra il 107% e il 218%** mettendo in ginocchio la filiera australiana che fino a poco tempo prima esportava oltre 800 milioni di euro di vini verso la Cina. È stato un portavoce del ministro del Commercio di Pechino ad annunciare, in una conferenza stampa, una revisione dei dazi doganali che "protegga pienamente i diritti di tutte le parti interessate". **Ora si apre un periodo di 20 giorni in cui gli stakeholder possono presentare delle osservazioni scritte**. Dopo l'annuncio cinese è arrivata anche la presa di posizione del governo australiano che, attraverso un portavoce, ha parlato di "buona notizia per le migliaia di australiani che lavorano nel settore vitivinicolo".

L'industria del vino australiana, che esporta circa il 60% dei suoi prodotti, non sta navigando in buone acque, come anche l'economia nazionale col Pil cresciuto dello 0,2% nel terzo trimestre, al di sotto delle previsioni del mercato e in calo rispetto alla crescita dello 0,4% del secondo trimestre. Nel solo comparto vitivinicolo, nei 12 mesi terminanti a settembre 2023, secondo i dati resi noti da Wine Australia, ha venduto complessivamente 604 milioni di litri di vino (-4%) per 1,79 miliardi di dollari australiani (-11%), a un prezzo medio che sfiora i 3 euro al litro, anch'esso in calo del 7 per cento. Ma il 2024 potrebbe essere l'anno della svolta, coi vini aussie che potrebbero riaffacciarsi presto sugli scaffali del mercato del Dragone.

punti firmati nel 2019 tra Cina e Italia, rientrava anche il gemellaggio vino-riso tra l'associazione per il Patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di LangheRoero e Monferrato e il Comitato di gestione per il patrimonio dei terrazzamenti del riso di Honghe Hani' dello Yunnan. Poi il Covid e i prolungati lockdown cinesi hanno reso più complicati gli accordi. Oggi la situazione geopolitica ha fatto il resto.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



**Barbaresco Basarin V. Gianmaè '19
FRATELLI GIACOSA**

In Langa più precisamente nella zona del Barbaresco a Neive troviamo l'azienda dei Fratelli Giacosa. L'azienda familiare nasce 120 anni fa ed oggi ed oggi conta circa 50 ettari vitati e una produzione di 600.000 bottiglie all'anno. Con Marco Sabellico assaggiamo il Barbaresco Basarin V. Gianmaè '19. Dal colore rubino granata, al naso è elegante e fine con note di piccoli frutti rossi di ribes e note floreali di viola. In bocca è elegante, tannini fini e raffinati, note di erbe aromatico, sorretto da una fresca vena acida che dona verticalità all'assaggio. Ottimo in abbinamento con un piatto di ravioli del plin, arrostiti o selvaggina.

Visita il sito giacosa.it

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/Cz9EFS0ozw0/](https://www.instagram.com/reel/Cz9EFS0ozw0/)

È tempo di bottiglie più leggere Ma nessun Consorzio lo mette in disciplinare

▲ di Vittorio Ferla

Nonostante si parli tanto di sostenibilità per molti pesantezza è ancora sinonimo di prestigio. Ma qualcosa si muove. Se Colli Tortonesi prova ad accaparrarsi il primato di prima Denominazione light la Doc Roma torna sui suoi passi. Più virtuose le singole aziende.



Il recente voto dell'Europarlamento ha escluso il riuso delle bottiglie di vetro di vini e spiriti dalla disciplina comunitaria degli imballaggi. In Italia, del resto, le aziende considerano le pratiche di riuso del vetro troppo costose, disfunzionali e inadeguate al fine di ridurre l'impronta carbonica. Funziona decisamente meglio la pratica del riciclo, nella quale il nostro Paese eccelle. E ancora qualcosa si potrebbe fare per alleggerire il peso delle bottiglie di vino.

L'IMPATTO DI UNA BOTTIGLIA DI VETRO SULL'AMBIENTE

Tradizionalmente, l'impatto ambientale del packaging è quello con le percentuali più alte: dal 40% al 69% delle emissioni prodotte dalle cantine, con almeno la metà legate al vetro. **Diversi studi dimostrano che la carbon footprint di una bottiglia di vetro è praticamente pari al suo peso:** per ogni grammo di vetro prodotto si disperde nell'ambiente un peso quasi equivalente di CO2 (senza contare le emissioni legate al trasporto). Secondo uno studio del California Wine Institute, le botti-

L'Albero della Vite: Argea lancia la sua nuova bottiglia

Se i Consorzi del vino sono solo all'inizio del percorso, il vero motore dell'alleggerimento del vetro sono le cantine. In tal senso merita un cenno l'esperienza di Argea, il polo del vino italiano che, con la regia del Fondo Clessidra e la condivisione di Botter e Mondodelvino, detiene sei sedi produttive in quattro regioni. Consapevole che più della metà dell'impronta carbonica di una bottiglia di vino, il 53%, viene dal packaging, Argea ha investito su alcuni progetti visionari.

In primo luogo, l'Albero della Vite, **una nuova bottiglia in vetro decorato per vini spumanti di qualità, alleggerita di 100 grammi** rispetto alla media del settore per un risparmio di 43 tonnellate di CO2 all'anno. Secondo i vertici dell'azienda, il progetto - disegnato da Gentlebrand, azienda di design, e realizzato in collaborazione con Verallia, leader nella produzione e nel riciclo del vetro - "contribuirà, nel 2024, a una riduzione delle emissioni equivalenti a quelle prodotte da 500 auto per percorrere 12 volte la distanza tra la terra e la luna".

In più, Argea ha coinvolto i produttori di vetro sull'obiettivo di alleggerire ulteriormente il peso di una quota consistente della propria produzione di bottiglie (che nel 2025 potrebbe raggiungere i 44,5 milioni di unità) favorendo una riduzione di 3.420 tonnellate di vetro e tagliando così le emissioni di anidride carbonica: secondo l'azienda, una quantità pari alle emissioni prodotte da mille famiglie italiane in un anno.

Ecco la bottiglia Cento per Cento Sicilia solo 410 grammi

Grazie all'impulso della Fondazione SOSTain Sicilia (che conta oltre 40 aziende associate) nasce il progetto "Cento per Cento Sicilia", frutto della partnership di O-I Italy e di Sarco Srl, azienda siciliana che opera nel settore dei servizi ambientali e dei rifiuti. L'obiettivo è una bottiglia leggera, in grado di abbattere le emissioni di CO2 derivanti dal trasporto del vetro, poiché **prodotta interamente in Sicilia con il 90% di vetro riciclato proveniente unicamente dalla Regione**. Ne derivano prodotti molto leggeri - nello specifico, una bordeaux e una borgognotta adatte a vini fermi - per un peso di soli 410 grammi, ben al di sotto della media, capaci di garantire un risparmio energetico anche dal punto di vista della produzione.

La materia prima è di provenienza siciliana, le bottiglie sono prodotte in Sicilia, vendute successivamente sul territorio e riempite con vino siciliano in modo da compiere un esercizio completo di closed loop economy, un modello economico in cui non vengono generati rifiuti ma tutto viene condiviso, riparato, riutilizzato o riciclato. "Le bottiglie, caratterizzate da un fondello personalizzato raffigurante un logo che esprime il concetto di economia circolare legata all'isola, sono realizzate completamente dalla vetreria O-I dello stabilimento di Marsala", racconta **Ernesto Ghigna**, Wine Europe Marketing Leader di O-I.

"Il lavoro di squadra fatto insieme alla vetreria O-I ci permetterà, attraverso la bottiglia Cento per Cento Sicilia di ridurre l'impronta carbonica collegata al trasporto del vetro e di migliorare i nostri standard di sostenibilità", conclude il presidente della Fondazione Alberto Tasca d'Almerita.



glie di vetro rappresentano il 29% dell'impronta di carbonio complessiva del vino. Inoltre, le bottiglie pesanti occupano quasi la metà del peso di una cassa di vino, praticamente più del vino stesso.

Inoltre, a causa del maggiore spessore del vetro, le bottiglie di vino più pesanti richiedono più spazio e cartoni più grandi: in tal caso i pallet di dimensioni standard possono ospitare un numero inferiore di cartoni, aumentando così i costi di spedizione e di trasporto. Del resto, già in partenza trasportare delle bottiglie di vetro vuote, destinate alle aziende che le utilizzeranno, costa molto di più rispetto ad altri imballaggi. **Una bottiglia di vetro da un litro ha un peso a vuoto che va dai 300 ai 900 grammi**. La differenza con il peso della plastica è schiacciante: una bottiglia in PET da 1,5 litri (il formato più usato nel settore dell'acqua minerale) pesa 9,80 grammi. Una lattina di alluminio da 33 cl (il formato classico per le bibite) si aggira sui 16 grammi.

NESSUN DISCIPLINARE METTE UN TETTO MASSIMO AL PESO DELLE BOTTIGLIE

A dispetto di tali evidenze, purtroppo, ancora troppe aziende vitivinicole italiane, soprattutto al Sud, si distinguono in negativo per la scelta di contenitori troppo pesanti e ingombranti rispetto alle effettive necessità. Né si registra da parte dei consorzi che rappresentano territori di produzione più o meno importanti un impegno collettivo a inserire l'alleggerimento del peso delle bottiglie in modo esplicito nei disciplinari, quasi sempre sprovvisti di norme al riguardo. Nessuno fino a questo momento lo ha ancora fatto. Qualcuno ha addirittura dentro al disciplinare la clausola contraria. Eppure, qualcosa comincia a cambiare.

CONSORZIO VINI COLLI TORTONESI PROVA AD ASSICURARSI IL PRIMATO

"Abbiamo l'obiettivo di inserire la sostenibilità nel disciplinare, meglio vendere del vino che del vetro", spiega con un po' di ironia **Gian Paolo Repetto**, titolare di Vigneti Repetto e presidente del Consorzio tutela Vini Consorzio vini Colli Tortonesi. **Il nuovo disciplinare del consorzio è in attesa del riconoscimento del ministero**, pertanto bisogna ancora attendere per l'ufficialità: l'intenzione - condivisa con le istituzioni - è quella di porre un limite massimo al peso delle bottiglie pari a 600 grammi ("una bottiglia più pesante non avrebbe più senso", assicura Repetto). Sarebbe così tra i primi consorzi impegnati su questo fronte.

"Nel nostro territorio abbiamo svolto una moral suasion da tempo, cercando di tenere dentro tutte le aziende, e potremmo essere i primi a definire un peso massimo per le bottiglie: in tanti dovranno poi adeguarsi", racconta con orgoglio Repetto. Certo, aggiunge, "chi ha una importante >>

quota di esportazioni verso i Paesi asiatici - in particolare la Cina, dove si associa spesso il peso della bottiglia all'importanza dell'etichetta - farà più fatica. Tuttavia, regolare il peso nel disciplinare aiuterà a superare le resistenze e creerà un modello di riferimento per gli altri consorzi che già ne discutono".

Repetto è convinto che "per i vini di fascia alta non è così necessario avere bottiglie pesanti: perfino in Francia, i grandi cru di Borgogna non superano i 600 grammi per bottiglia". Il Consorzio dei Colli Tortonesi non è ancora in grado di fare dei calcoli sul risparmio in termini di inquinamento nella patria del Timorasso, ma il vento sta cambiando. "Molte nostre aziende si sono già attestate sui 400-420 grammi per bottiglia: sempre più la bottiglia pesante sta diventando un problema", ammette Repetto.

PUGLIA OSSERVATA SPECIALE

Da sempre sotto osservazione, la Puglia resta ancora oggi una delle regioni vitivinicole più sensibili culturalmente all'associazione tra qualità del vino e dimensioni della bottiglia. Un vecchio retaggio sostenuto da mercati come Germania, Cina e Vietnam. In alcune denominazioni come il Primitivo di Manduria si arriva a superare perfino i mille grammi.

"In un contesto europeo che volge sempre di più verso la sostenibilità è necessario rivedere il peso delle bottiglie. Peraltro, il minor peso del vetro diminuirebbe anche l'impatto sulle finanze delle cantine visto l'impatto del peso e del trasporto sul costo delle spedizioni", dice **Novella Pastorelli**, la presidente del Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria. Quindi assicura: "Le cantine dell'areale aderenti al consorzio del Primitivo di Manduria godono di ottima salute e sono sempre più orientate alla sostenibilità: abbiamo abbracciato anche la certificazione sostenibile. Siamo assolutamente favorevoli alla riduzione del peso della bottiglia, tuttavia **ancora oggi alcuni mercati asiatici legano il peso della bottiglia alla qualità del vino**. Ma è una questione più psicologica che reale".

Eugenio Manieri, direttore del Consorzio Salice Salentino, conferma che "nel territorio, ci sono un paio di aziende che fanno bottiglie più pesanti, ma sono sempre più leggere rispetto al passato. In passato, per alcune bottiglie ci si chiedeva: è piena o è vuota?". Poi ammette: "Come consorzio non abbiamo fatto ragionamenti, ma è un momento di riflessione: il peso incide ma anche il costo. Oltre alla maggiore sensibilità per l'ambiente, considerando anche il trasporto, c'è pure un problema di convenienza economica che rafforza l'idea di tornare a bottiglie più leggere. È anche un modo per rivedere i costi vivi".

IL DIETROFRONT DELLA DOC ROMA

Sul tema packaging è curiosa l'inversione ad U del Consorzio della Doc Roma. **Qualche tempo fa sembrò**



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Franciacorta Pas Dosé 33 Ris. '15
FERGHETTINA

In Lombardia in provincia di Brescia nella zona del Franciacorta troviamo l'azienda Ferghezzina. L'azienda della famiglia Gatti conta 200 ettari di vigneto ed una produzione di 500.000 bottiglie. Con Marco Sabellico assaggiamo il Franciacorta Pas Dosé 33 Ris. '15. Dal colore paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso è complesso ed armonico con note di agrume candito, note floreali e lieviti. Al palato è fresco, strutturato, profondo e minerale. Ottimo in abbinamento con primi piatti a base di pesce, pesce al forno come spigola, anguilla o tonno.

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

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/C0OyhXWI08Z/](https://www.instagram.com/reel/C0OyhXWI08Z/)

addirittura che il Consorzio fosse intenzionato ad inserire nel disciplinare un peso delle bottiglie maggiorato per i vini di maggior qualità e importanza. Oggi il presidente **Tullio Galassini**, pur non smentendo l'esistenza di un dibattito, assicura al settimanale Tre Bicchieri che non succederà. Anzi va oltre.

“Il dibattito è comprensibile perché parliamo sempre di Roma, una città che per la sua storia, richiama concetti di grandezza, magnificenza e opulenza” dice *“tuttavia, nel nuovo disciplinare saranno definiti solo i pesi delle bottiglie dalla magnum in su, con esclusione dunque della 0,75l che rappresenta la massima parte della produzione e che vogliamo attestare su quote compatibili con il concetto di sostenibilità: pertanto non porremo limiti negativi in tal senso. La notizia circolata in passato è solo il frutto di incomprensione da parte di soci non presenti all'assemblea ai quali non sono state riportate informazioni corrette”*, garantisce Galassini. Che allo stesso tempo ammette: *“gli altri consorzi sono più avanti di noi sulla sostenibilità, ma questa è una partita importante e i produttori devono riflettere sull'utilizzo attento di acqua e vetro, indispensabile per salvare il pianeta”*.

Il presidente di Roma Doc annuncia, poi, l'avvio di un progetto con il Masaf per approfondire questo percorso e rendicontare l'impronta ecologica del consorzio su una serie di indicatori: chiusure e confezionamento delle bottiglie, trasporti, utilizzo delle pedane, consumi energetici e smaltimento dei rifiuti. *“Vogliamo capire dove aumentare la sostenibilità dei nostri prodotti”*, promette Galassini.

ALBEISA: LA BOTTIGLIA SEMPRE PIÙ LIGHT

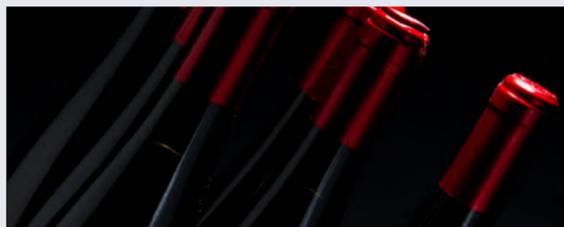
A vantare un primato nell'impegno per alleggerire il peso del vetro c'è sicuramente il Consorzio Albeisa, l'associazione fondata nel 1973 per riunire i produttori del territorio di Alba, accomunati dall'utilizzo della caratteristica bottiglia denominata, appunto, Albeisa (dentro ci sono oltre 300 produttori delle denominazioni tipiche delle Langhe: Barolo, Barbaresco, Roero, Verduno, Dogliani, Dolcetto d'Alba, Moscato d'Asti, ecc.).

“In origine la bottiglia albeisa pesava 580 grammi, poi grazie a uno studio siamo riusciti a scendere ai 450 grammi, mantenendo la forma ma diminuendo l'altezza. Prima della pandemia abbiamo cercato di ridurre ulteriormente ma abbiamo riscontrato un problema di fragilità della spalla. L'obiettivo resta quello di arrivare a 400 grammi con una riduzione del 12% del vetro, di meno sarebbe impossibile a causa della forma”, spiega **Marina Marcarino**, proprietaria dell'azienda Punset e presidente del Consorzio Albeisa che raccoglie più di 300 produttori delle Langhe.

Dal 2007 l'albeisa viene prodotta anche in versione light con un peso specifico pari a circa il 30% in meno rispetto al modello tradizionale. Una scelta che i produttori attuano con convinzione, tanto che si è passati da un milione di unità prodotte nel 2007 agli oltre 5 milioni

Il punto di Assovetro

“Negli ultimi decenni per tenere il passo con i sempre più severi standard ambientali, la bottiglia di vetro da una parte si è sottoposta ad una attenta “cura dimagrante” e dall'altra ha visto salire sempre di più l'utilizzo del rottame nel processo di produzione (tra l'80 e il 90%). Oggi le bottiglie sono molto più leggere di un tempo (le bottiglie di vino hanno ridotto in media il loro peso del 12% negli ultimi 10 anni), richiedendo quindi minor consumo di materie prime, di energia e, di conseguenza, producendo minori emissioni di CO2.



di esemplari di bottiglie in versione leggera utilizzate ogni anno. Risultato? Una minor quantità di energia e di materie prime utilizzate, un notevole calo di emissioni di CO2 e una netta riduzione dei rifiuti stimato in oltre 8 milioni di chilogrammi di vetro dalla sua entrata in commercio. *“Per ora l'albeisa si attesta sui 450 grammi per i vini di consumo e sui 515 per i vini a lungo invecchiamento: la bottiglia da 870-900 grammi di moda negli anni '90 è superata, i produttori non la richiedono più, non solo per un problema etico”*, chiarisce Marcarino. Ovviamente, fa eccezione la bottiglia per lo spumante che presenta una grammatura maggiore per mantenere la pressione.

Quanto ai mercati esteri, *“solo la Cina continua a chiedere la bottiglia pesante, mentre i monopoli del Canada e del Nord Europa chiedono bottiglie sempre più leggere”*, continua Marcarino. Grazie a questo impegno il consorzio continua a crescere e coinvolge cantine sociali come Terre del Barolo e Produttori di Barbaresco, decisive sia per i numeri importanti che per la qualità dei prodotti.

CON IL PESO SI RIDUCE ANCHE IL COSTO

Al di là del tema ambientale, c'è poi un'altra questione su cui riflettere: il costo del vetro. Da tempo le associazioni dei produttori di vino lamentano la corsa dei prezzi di questa materia prima fondamentale per la produzione. Secondo i dati di Coldiretti e Filiera Italia, il costo del vetro cavo per le bottiglie ha fatto segnare un aumento del 58% nell'arco di 18 mesi (a tal proposito c'è anche [un'indagine antitrust in corso](#)). Anche questo sarà un movente decisivo per costringere molte aziende, comprese quelle meno sensibili ai temi etico-ambientali, a ridurre il peso delle bottiglie. ❖

“Lo stile Rolland? Se sono qua è perché funziona” Parola dell’enologo più famoso al mondo

▲ di Marco Sabellico

“Il vino dealcolato non esiste l’anfora spesso è una trovata di marketing” Michel Rolland si racconta in questa intervista senza filtri ripercorrendo le sue tante esperienze in ogni parte del mondo tranne in una: la Borgogna

Ha lasciato nel 2021 la maggioranza della Rolland Consulting a Bordeaux. Ha sviluppato diversi progetti nel mondo: in Argentina “Clos de los Siete”, “Mariflor” e “Val de Flores”; in Sud Africa “Bonne Nouvelle”. È l’enologo di riferimento degli ultimi decenni di cambiamento in cui ha contribuito all’evoluzione della viticoltura e dell’enologia come la conosciamo oggi. Un genio per alcuni, un “semplice” omologatore del gusto per altri, **Michel Rolland** è una figura carismatica nel mercato dei fine wines. Da Bordeaux, sua terra d’origine, la sua influenza si è estesa in tutti i continenti. La Rolland Consulting è oggi un’azienda strutturata, con laboratori all’avanguardia ed un team di tecnici di altissimo livello che mettono in grado Michel di firmare centinaia di etichette di grandi vini in ogni regione vinicola - o quasi - del mondo. Ma le sue fortune iniziano negli Stati Uniti negli anni Ottanta, con le entusiastiche recensioni dei suoi vini di Bordeaux da parte di un giovane critico, Rober Parker Jr.

Partiamo da casa. Lei è il più famoso enologo di Bordeaux. Ma il Modello Bordeaux sembra in crisi. In questi ultimi tempi arrivano notizie poco rassicuranti, si parla di sovrapproduzione, di programmi di espiananti consistenti di vigneti...

Un Bordeaux è uno dei territori a denominazione più importanti, se non il più importante del mondo. Parliamo di 115 mila ettari di vigneti, all’incirca. Bisogna, però, considerare che i vini si dividono tra “haute de gamme”, vini di gamma media produzione di massa. Per i vini di gamma media e medio bassa non c’è una grande clientela oggi, perché la piazza commerciale di Bordeaux non se ne interessa. Il secondo problema è che oggi si fa vino in tutto il mondo, e la qualità media è cresciuta enormemente su scala globale, quindi, gli spazi di Bordeaux si sono ristretti... In passato questi vini beneficiavano dell’immagine di Bordeaux, dei grandi Chateau, ma oggi tutto questo non basta più, perché Italia, Spagna, Stati Uniti, il Sud America, ad esempio, fanno molti buoni vini e sono entrati in concorrenza.

Non è una questione di stile Bordeaux o stile Borgogna, allora...

No, credo proprio di no.

Forse in tutto questo ha influito anche la critica enologica internazionale, in questi ultimi anni si è parlato molto più della Borgogna che di Bordeaux, non crede? Bordeaux è ancora al centro del mondo del vino?

Il gusto della critica si è evoluto; i critici - che hanno una relazione diretta con i consumatori, e ne influenzano le scelte - si stanno orientando verso vini che si possono bere giovani; oggi si beve più velocemente, e il mer- ➤



cato dei collezionisti che mettono il vino in cantina per invecchiarlo, e può attendere, si sta restringendo. È una tendenza che vediamo in Francia con la Borgogna, ma anche in Italia dove sono emergenti vini come Barolo e Barbaresco, grazie alla leggerezza espressiva del nebbiolo. Io credo che sia in atto un'evoluzione del gusto della critica più che dei consumatori. Il gusto del consumatore, e lo vedo quando presento i miei vini nel mondo, resta più conservatore...

Lei ha fatto vini in tutte o quasi le zone vinicole del mondo. Non ha mai provato a fare vini in Borgogna.

No, avrei potuto, ma il problema della Borgogna è che si tratta di proprietà molto piccole, e poi ci sono anche problemi logistici, tra Bordeaux, dove abito, e la Borgogna ci sono 600 chilometri. Per me la produzione di vino è un lavoro, è il mio business, devo ottimizzare i tempi. Mi piacerebbe, ma non ho dossier aperti sulla Borgogna.

In Italia lei lavora principalmente in Toscana...

Forse perché c'è qualcosa in comune con Bordeaux?

I toscani sono stati i primi a cercarmi. Il primo è stato Lodovico Antinori per Ornellaia. Dopo ho lavorato per Ruffino per parecchio tempo, con Ambrogio Folonari, dove ho fatto il Cabreo, poi il Chianti Classico Riserva Ducale... Oggi con Julien Viaud seguiamo Biserno. Dopo è arrivato Monteverro.

Lo stile Rolland è pensato per il palato americano: vini morbidi, rotondi, fruttati e ricchi?

Sì, lo sento dire. Non so se esiste uno "stile Rolland". Posso dire che Rolland è un professionista con cinquant'anni di mestiere. Cinque decenni. E Rolland è in piena attività. Io credo che se il suo stile non fosse stato buono, professionalmente sarebbe morto (ride) già molto tempo fa... Quindi, "stile o non stile" non è decisamente questo il problema.

Probabilmente la sua reputazione è legata alle recensioni di Robert Parker, che ha scritto più volte che Michel Rolland è il più grande enologo del mondo?

È stato davvero molto gentile a dirlo... (ride)

Sa che per alcuni lei è il guru dell'enologia, lo scienziato che ha cambiato il volto dell'enologia moderna. Per altri, invece, una sorta di grande Satana, l'omologatore...

Ma qui è come nella politica: del resto non si possono avere consensi unanimi. Lo so, c'è gente che mi vede come il diavolo, altri come un santo. Cerco di essere un po' tutt'e due...



Ci sono vini o annate che considera fondamentali nella storia della sua carriera?

C'è un'annata che indiscutibilmente ha cambiato le carte in tavola a Bordeaux, ed è stata l'annata 1982. Poi se parliamo di vini che hanno segnato la mia esperienza professionale, allora direi Chateau Troplong-Mondot a Saint-Émilion, Harlan Estate in California, poi Ornellaia e Masseto in Italia, e ancora Clos Apalta in Cile, uno dei vini iconici di quel Paese, e infine il vino di una piccola azienda che amo molto in Argentina, Val de Flores, da vecchie vigne di malbec. Secondo me è il miglior vino che si fa oggi in Argentina.

Si parla molto di vino senza alcol, sarà questo il futuro del vino?

Caro Gambero Rosso, il vino senza alcol non può esistere o dobbiamo cambiare la definizione che è stata data dall'Oiv a livello internazionale. Il vino senza alcol non è vino.

In trent'anni è cambiata più la viticoltura o l'enologia?

Sono cambiate entrambe, ma l'enologia è progredita prima della viticoltura. L'enologia è partita prima. Negli anni Settanta, quando io ho iniziato, la cosa principale era avere delle cantine pulite. Sembra strano oggi pensare che si vinificasse in ambienti non puliti. All'epoca molti vini avevano difetti importanti, acidità volatile eccessiva, attacchi di batteri e di lieviti anomali; quindi, ci siamo impegnati prima a migliorare le condizioni di vinificazione. Dopo ci siamo resi conto che se non avevi una materia prima di livello non potevi fare vini importanti. E così ci siamo concentrati sulla vigna per migliorare la qualità delle uve. Oggi siamo ad un buonissimo livello sia per gli aspetti tecnici ed enologici sia sul piano viticolo, ma questo è un processo di miglioramento continuo. Ogni giorno si scopre qualcosa di nuovo e si va avanti.

I VINI PIÙ ESCLUSIVI HANNO UN SITO TUTTO NUOVO



Scopri il nuovo sito **Enoteca Esselunga**: potrai scegliere tra **più di 1.000 etichette di pregio**, in **esclusiva online**, e riceverle comodamente a casa tua, con **consegna in tutta Italia**.

Ti aspettiamo su [enoteca.esselunga.it](https://www.enoteca.esselunga.it)

Enoteca
ESSELUNGA

VAI SUL SITO



Parliamo del boom dei vini naturali: pratiche ancestrali o ritorno alle origini della storia del vino? O ancora una forma di protesta contro gli enologi?

No, non credo, il problema è che c'è sempre bisogno di cambiamenti, di raccontare storie nuove. Allora separiamo i discorsi. Che vuol dire vino naturale? Per definizione tutto il vino è naturale, nasce da un fenomeno naturale di fermentazione degli zuccheri ad opera dei lieviti. Le uve maturano nei vigneti naturalmente, la fermentazione è un processo spontaneo. I greci per coprire i difetti dei loro vini aggiungevano aromi e spezie, e per evitare che il vino diventasse aceto. Se lo facessimo anche oggi che si direbbe? Che è vino naturale? Sono tutte belle storie per attirare il consumatore.

Altra cosa è fare il vino partendo da una viticoltura sostenibile, che pensa all'ambiente e al futuro. Perché è sicuro che negli ultimi decenni la viticoltura come tutta l'agricoltura ha avuto la tendenza a utilizzare troppi trattamenti. Si facevano trattamenti anche in via preventiva quando probabilmente non ce n'era bisogno.

Oggi i trattamenti sono molto più ragionati. Il clima è cambiato. Prendiamone atto. Il riscaldamento globale ci ha portato naturalmente a una drastica riduzione dei trattamenti, dato che le patologie della vite sono meno aggressive. Ma ci sono annate come questa 2023 dove la situazione è diversa: piogge e umidità, poi sole... la chiamiamo un'annata da funghi, e quindi c'è bisogno di fare trattamenti. Ma ormai si è svegliata una coscienza collettiva in tutti i produttori, e non c'è più nessuno disposto a fare trattamenti se non sono strettamente necessari, a differenza che in passato.

E la biodinamica? Che ne pensa?

La biodinamica usa altre tecniche, poggia su concetti diversi, che non critico affatto. Ho molti amici e parecchi clienti che lavorano in biodinamica. È una tecnica difficile da padroneggiare, bisogna avere molte conoscenze e personale sinceramente appassionato della materia. Quando devi intervenire in vigna hai delle finestre molto strette, e magari ti capita di dover entrare nel vigneto alle sette di mattina della domenica: più che difficoltà tecniche alla fine si tratta di problemi umani... È questo l'aspetto più complicato. A volte si tratta di pratiche un po' curiose, come sotterrare i corni letame ai quattro angoli del vigneto, ma ho molto rispetto per chi la pratica.

Tini in cemento, anfore, vini bianchi macerati...

Sono le nuove frontiere dell'enologia contemporanea?

Domanda complicata. Iniziamo dal cemento: sono molto favorevole. Il legno è un contenitore eccellente per il vino, ma è costoso, difficile da mantenere sano e pulito, e dopo qualche anno lo devi cambiare. Tecnicamente ed economicamente è una storia complicata. Ma non si può eliminare, o per lo meno non completamente. Dopo il legno viene il

cemento, perché ha una ottima inerzia termica. E la costanza della temperatura in fermentazione è un aspetto cruciale per la qualità. Il cemento sotto questo profilo è ottimo. Il terzo materiale è l'acciaio inox, che nella storia ha conosciuto due epoche. Nella prima, quella dei tini con le pareti sottili: era quasi impossibile controllare la temperatura, la parte esterna era sempre più fredda della parte interna, e c'erano problemi di arresto di fermentazioni. Oggi ci sono i tini con le doppie pareti, le intercapedini refrigeranti, che permettono un perfetto controllo della temperatura in tutte le fasi.

E le anfore?

Le anfore? Non ho niente contro le anfore (ride), solo che a volte sono difficili da controllare, a volte sono troppo porose e fanno passare un po' troppo ossigeno. Bisogna conoscerle bene e gestirle bene, è complicato ma interessante. Ma spesso è un argomento di marketing. In una cantina che fa 800mila bottiglie avere quattro anfore vuol dire avere un'incidenza minima e non percettibile sul prodotto finale. Spesso sono solo chiacchiere.

Mi dica tre vini che ama ma che non ha fatto lei...

Tra i bianchi amo molto lo Chardonnay, allora direi il Meursault di Comtes Lafon, davvero buono.

Un vino rosso che non ho fatto io... e che mi piace? Ce ne sono talmente tanti! Escludendo l'ovvietà dei grandi nomi direi sicuramente Léoville-Las Cases a Saint Julien. Un rosso davvero elegante. Un vino straniero? Beh, non sono molti quelli davvero buoni. Forse Colgin in California.

E per le bollicine?

Adoro gli spumanti... Non conosco bene la scena italiana, ma vedo che il Prosecco Doc sta facendo bei numeri in Francia, oltre 40 milioni di bottiglie: un dato che mi ha davvero colpito. Tuttavia, io amo lo Champagne: non ha rivali. Se voglio qualcosa di speciale stappo un Salon o un Clos du Mesnil. Mi piacciono i Blanc de Blancs.

Quali sono i suoi programmi per il futuro?

Continuare a lavorare ma prendermela comoda. La cosa che mi appassiona di più in un'azienda è fare i tagli dei vini, assaggiare botte per botte, barrique per barrique per arrivare all'amalgama finale, che cambia ogni anno. Ho ceduto la maggioranza della Rolland Consulting e del laboratorio ai miei collaboratori, Julien Viaud, Mikael Laizet and Jean-Philippe Fort. Ora l'azienda si chiama "Laboratoire Rolland & Associés" e racchiude il settore delle consulenze (250 in più di 15 paesi; n.d.r) e i laboratori d'analisi (oltre 500 clienti, dove si analizza tutto, dai mosti ai vini e ai suoli). Io e mia moglie Dany abbiamo solo una piccola quota. Ho aziende a Bordeaux e in Argentina, che è la mia seconda casa. Mi dedicherò di più a me stesso e alla famiglia ma... lavorare mi diverte ancora molto! ❖

Credit: Chiara Rigato

zafferano

Poldina,
la luce dove non
l'avevi mai vista

Scopri l'originale
lampada portatile
di Zafferano su
poldina.com

Stores
Milano | Treviso | New York
online zafferanoeshop.it

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

FIERE 1. Wine Paris & Vinexpo Paris lancia il quanto di sfida al ProWein Raddoppia lo spazio agli espositori esteri. All'Italia un intero padiglione

di Lorenzo Ruggeri

Il 2023 ha messo in discussione alcune certezze nel mondo delle grandi fiere internazionali del vino.

Il ProWein di Düsseldorf, anche a causa di alcuni scioperi straordinari, ha segnato una battuta d'arresto, più che pimpante invece la performance di Wine Paris & Vinexpo Paris che, dopo un inizio in sordina nelle primissime edizioni, sembra aver trovato una collocazione e una considerazione crescente, anche da parte delle cantine italiane. L'edizione 2024 avrà luogo al Paris Expo Porte de Versailles dal 12 al 14 febbraio 2024, le aspettative sono molte alte. Sono attesi circa 40.000 visitatori da 155 paesi, 50 quelli rappresentati sul piano degli espositori (3.900, +50%); aumenta di ben 72% la superficie dedicata ai produttori internazionali. Inoltre, Vinexpo Paris accelera in maniera importante il suo percorso di



internazionalizzazione. **Per la prima volta l'Italia avrà finalmente un intero padiglione** dedicato (Pad. 2.2) e si prende ben un +75% di superficie espositiva rispetto al 2023. Ci sarà nuovamente anche il Gambero Rosso che ha programmato il celebre evento Tre Bicchieri il 14 febbraio, assieme a una masterclass, guidata da Lorenzo Ruggeri e Juri Pagani, sui vini in rosa (La Vie en Rosé) della Valtènesi. L'Italia si consolida come il secondo produttore di vino espositore a Parigi, dopo la Francia, mentre in terza posizione troviamo la Spagna. Molti altri Paesi saranno ampiamente rappresentati con la prima partecipazione della Nuova Zelanda; mentre importanti le new entries tra le fila del Sudafrica degli Stati Uniti e del Cile. Tra le novità anche un padiglione dell'artigianato, con la sezione Be Spirits dedicata per

riunire alcolici provenienti da tutto il mondo, per la prima volta si affacceranno in fiera anche birre e sidri, oltre a 25 tipi diversi di alcolici. A completare il pacchetto ci penserà il fuorisalone (OFF-Paris), che coinvolgerà circa 200 ristoranti, bars e a vin e cocktail bar della capitale francese. *"L'industria del vino e degli alcolici oggi è un mondo ad un bivio. Deve affrontare molteplici sfide come il cambiamento climatico, le mutevoli aspettative dei consumatori, i conflitti geopolitici sullo sfondo di questioni economiche e commerciali. Quest'anno con l'aumento del 28% della superficie, l'apertura di un nuovo padiglione dedicato ai produttori internazionali, Wine Paris & Vinexpo Paris facilita gli scambi per dare risposte alle problematiche di oggi e di domani"*, commenta il direttore generale di Vinexpo, **Rodolphe Lameyse**. Tra i temi caldi dell'edizione 2024 segnaliamo l'accento sulla premiumizzazione nell'industria del vino, confermata da tutti gli indicatori nella prima metà del 2023, e sui vini low o no alcol.

FIERE 2. A ProWein arrivano i superalcolici: tutto esaurito per la nuova sezione ProSpirits

ProWein apre ai superalcolici con la prima edizione di ProSpirits. L'appuntamento è dal 10 al 12 marzo a Düsseldorf quando, accanto ai vini da ogni parte del globo, sarà possibile visitare un intero padiglione dedicato al business di bevande alcoliche. ProSpirits sarà il marchio della nuova iniziativa: un nuovo spazio per gli alcolici internazionali ospitato nel padiglione 5. *"Non sarà una fiera a sé stante"* ha dichiarato il direttore di ProWein **Peter Schmitz a Drinks Business**, *"ma una sezione di spicco"* e un brand che verrà utilizzato nelle successive tappe per dare risalto alla presenza di altre bevande alcoliche oltre che al vino. A Düsseldorf saranno presenti più di 300 espositori su un'area espositiva di oltre 1.000 metri quadrati dove sarà possibile degustare diverse tipologie di alcolici come il Soju dalla Corea, Rum dalle Mauritius, Cognac, Tequila, ma anche birra. Non solo assaggi: in questo focus parallelo al vino, saranno presenti forum dedicati alle tendenze di settore e degustazioni di categorie che stanno avendo una rapida ascesa nel mercato. *"Una sezione di spicco"*, come la definisce Schmitz, che però non cambia l'obiettivo principale e il protagonista del ProWein: il vino.

Aefi sceglie la continuità Riconfermato Danese



Maurizio Danese è stato confermato all'unanimità alla guida di Aefi, associazione di riferimento per il sistema fieristico italiano. Lo ha deciso l'Assemblea Aefi dopo aver eletto anche il nuovo Consiglio direttivo. Al suo fianco, per il secondo mandato, i vicepresidenti Simona Rapastella, Antonio Bruzone, Maurizio Renzo Ermeti e Renato Pujatti. Aefi lavorerà col Governo per una *"decisa accelerazione sul fronte delle manifestazioni organizzate all'estero e aprendo sempre più la compagine associativa agli organizzatori di grandi eventi"*. I soci, del resto, sono aumentati: oltre ai 40 tra i principali quartieri fieristici italiani si sono aggiunti 13 organizzatori di manifestazioni in rappresentanza dei diversi comparti del made in Italy.

UK. Una donna su tre del vino è stata vittima di molestie Lo sconvolgente sondaggio del Financial Times



Quale è la condizione lavorativa delle donne nel mondo del vino? A dare voce a numeri è Jancis Robinson, Master of Wine e tra le critiche enologiche più influenti, che sul Financial Times passa in rassegna i risultati di quanto emerso da una ricerca sulle donne che lavorano nel commercio del vino del Regno Unito. Emerge una sconcertante realtà fatta di sessismo, molestie e mondo del vino. *"Quello che è sconvolgente"*, ha affermato **Ian Harris**, ex amministratore delegato del Wine and Spirits Education Trust, *"è che sono dati che non ci sorprendono"*.

Un'indagine portata avanti da Queen Wong proprietaria di Curious Vines, in collaborazione con Proof Insight che ha preso in esame 726 donne del Regno Unito che lavorano o hanno lavorato nell'ambito del vino. Il 78% trova che sessismo, pregiudizi e soprusi siano problemi imperanti nel mondo del vino. Più del 30% dichiara di essere stata vittima di molestie. Percentuale che si alza fino al 50% se si prende in considerazione la fascia tra i 18 e i 34 anni. Il 92% delle intervistate ritiene che la cultura del vino sia ancora dominata dagli uomini. Da un punto di vista di condizioni di lavoro **il 54% ritiene di essere discriminata in termini di retribuzione** e condizioni, con il congedo di maternità posto come un ulteriore serio problema. Un quadro d'insieme che ha portato più del 44% delle intervistate a pensare di lasciare il commercio del vino.

"Ho subito molte vessazioni da parte di capi e clienti di sesso maschile. Ho dovuto lasciare temporaneamente il settore e mi sono messa in proprio perché l'effetto sulla mia salute mentale era eccessivo. A distanza di molti anni, purtroppo, ho sentito tante storie simili" scrive una delle intervistate. E ancora *"Mi sono dovuta temporaneamente ritirare a causa dei ripetuti problemi di molestie sessuali, aggressioni sessuali, sessismo e abusi di genere. È scoraggiante la mancanza di azioni concrete da parte dei leader del settore"*. Le testimonianze delle intervistate non fanno che rendere ancora più buia un quadro già abbastanza scuro e mettono in evidenza l'assenza di una figura a cui denunciare questi episodi. Alla luce di tutto questo Queen Wong si augura che lo studio possa diventare un *"catalizzatore per realizzare un vero cambiamento"*. — M.T.



gambero rosso channel



on air su piattaforma sky canale 133 e 415



Il primo canale italiano interamente dedicato al food & wine

GAMBERO ROSSO

sky

FOCUS

GIOIA DEL COLLE. Verso quota 1 mln ma Consorzio ancora senza sede

di Gianluca Atzeni

Tra i vini Primitivo è una goccia in mezzo al mare. In una regione che applica rese per ettaro monstre, superiori ai 220 quintali come per l'Igt Puglia – e che anche per questo ha subito nell'ultimo anno e mezzo il problema delle eccessive giacenze – la Doc Gioia del Colle sta cercando di puntellare una base solida per elevare la piramide dei suoi vini. Il blasone non manca di certo a [questa denominazione più volte premiata dalla Guida vini Gambero Rosso](#), ma sono ancora molti gli aspetti su cui il Consorzio presieduto dal neo eletto **Nicola Chiaromonte** deve lavorare da subito.

I NUMERI. Il distretto e l'ente consortile stanno cementando fiducia attorno alla Dop, come prova **l'incremento degli iscritti, dai 65 del 2020 ai 92 attuali**, con 34 cantine associate. Un trend positivo che si nota anche negli ettari rivendicati, dai 115 del 2020 ai 205 del 2022, a fronte di 400 ettari potenziali. Sul fronte imbottigliamenti, i numeri sono altrettanto incoraggianti, seppure riferiti a piccole cifre in valore assoluto. Dai 2.900 ettoltri del 2020 ai 1.600 del 2021 fino ai 4.700 ettoltri del 2022, equivalenti a 623mila bottiglie di Primitivo Doc

In cifre

- 92** soci
- 205** ettari
- 62mila** bottiglie
- 60%** export
- 55%** biologico

fonte: Consorzio vini Gioia del Colle



Gioia del Colle, coi primi nove mesi 2023 a quota 350mila. E le prospettive per i prossimi anni, annuncia a Tre Bicchieri il presidente Chiaromonte, sono di un “raddoppio della produzione: sicuramente tra 2024 e 2025 supereremo il milione di bottiglie”.

IL PROGETTO DOCG. Una crescita rapida, che non spaventa i vertici consortili: “*Produciamo al massimo 85 quintali per ettaro, siamo l'unica Doc a base primitivo in purezza e puntiamo a una Docg che abbia il limite a 70 quintali/ettaro*”, spiega Chiaromonte. Il vertice teorico della piramide dovrebbe attestarsi intorno alle 200mila bottiglie, con una Doc di base che valorizzerà il territorio. Sarà fondamentale fare una zonazione, che classifichi e individui le aree più vocate, in cui **la cultura e la valorizzazione della vite ad alberello in vigneti ad alta densità, e la raccolta manuale delle uve, dovranno marcare la differenza.** Le scelte produttive saranno determinanti nel ridisegnare questa piramide. Le aziende dovranno rivendicare meno Igt Puglia per abbracciare la Doc. A questo contribuirà anche la scelta fatta da Regione Puglia e associazio-

ni dei produttori di abbassare da 220 a 140 quintali/ettaro le rese di una Igt affogata dall'invenduto. Il cammino verso la controllata e garantita dipenderà anche dal dialogo col Masaf, che due anni fa, in piena pandemia, aveva storto il naso di fronte all'idea della Docg. Ora i tempi sono cambiati e il Consorzio tornerà alla carica.

LA SEDE. Gioia del Colle è una Doc particolarmente apprezzata dalla critica, venduta per il 60% all'estero, in mercati chiave, a cominciare dagli Usa. Nel 2018, proprio un Primitivo di Gioia del Colle [si è persino ritagliato uno spazio alla Casa Bianca](#). L'impegno della Doc sui temi ambientali, inoltre, è dimostrato dal 55% delle certificazioni bio e da un 30% di imprese sostenibili certificate. Un curriculum di tutto rispetto che, tuttavia, non sembra bastare alle istituzioni locali. Il Consorzio, infatti, non ha ancora una sede di rappresentanza. Lo denuncia lo stesso Chiaromonte, spiegando che i fondi raccolti con le quote di adesione non sono sufficienti: “*La politica*” conclude il presidente con un appello “*dovrebbe crederci maggiormente. Sembra assurdo, ma la situazione è questa*”.



SCUROPASSO
— PIETRA DE'GIORGI —

ROCCAPIETRA ZERO
Metodo Classico VSQ Pinot Nero Pas Dosé

Cantina Scuropasso
Frazione Scorzoletta 40/42 - 27040 Pietra de' Giorgi (PV)
Tel e Fax 0385/85143
www.scuropasso.it

ENOTECHE. Signorvino apre a Parigi e vola verso i 60 milioni di fatturato Tra i prossimi obiettivi c'è anche Londra

di Andrea Guolo

Un hub strategico a Parigi per la cucina italiana e per i vini più rappresentativi della produzione tricolore, in una posizione a dir poco favorevole: **un palazzo storico di sette piani in place Saint-Michel**, punto di ingresso del quartiere latino e cuore della rive gauche, comprato da Gruppo Calzedonia, ristrutturato e adibito a sede della filiale francese della società fondata e presieduta da Sandro Veronesi. Nasce così Signorvino Parigi, prima insegna in Francia per la catena di enoteche con ristorazione e seconda al di fuori dell'Italia dopo l'inaugurazione, avvenuta lo scorso mese, di uno store a Praga presso il centro commerciale Westfield Chodov.

"Tutto nasceva dall'esigenza di ampliare gli spazi di Calzedonia France", afferma **Federico Veronesi**, brand manager di Signorvino. *"Dopo l'acquisizione della proprietà immobiliare, abbiamo pensato che un palazzo così bello, con una posizione così favorevole, fosse perfetto per Signorvino. Così i tre piani inferiori, anziché diventare un negozio Calzedonia, sono stati destinati ai vini e alla cucina italiana. Si tratta di una vetrina certamente importante e prestigiosa e sono convinto che Signorvino abbia tutte le carte in regola per far bene, perché la cucina italiana è la più apprezzata nel mondo e perché i nostri vini sono molto amati anche dai francesi".*

A Parigi, nei tre piani più dehor in place Saint-Michel con vista sull'Île de la Cité e quindi a due passi dalla cattedrale



di Notre-Dame, Signorvino può contare su 160 coperti. Il menu dello store parigino è lo stesso dei ristoranti presenti in Italia e la cantina può contare su oltre duemila referenze.

A livello economico, il fatturato di Signorvino è in forte crescita. *"Manca ancora il mese più importante, perché dicembre pesa sia per i consumi nei locali sia per la regalistica, ma siamo molto contenti*

e otterremo un risultato in aumento a doppia cifra", precisa il general manager **Luca Pizzighella**. Il giro d'affari dovrebbe superare gli 80 milioni di euro, considerando anche i ricavi dei negozi in affiliazione, per un fatturato di circa 60 milioni di euro. La crescita è stata particolarmente rilevante per i vini rossi, che oggi rappresentano il 45% delle vendite totali, e per le bollicine, che potrebbero arrivare al 35% a fine anno. **"Gli Champagne, introdotti da un anno, pesano ormai un 10% delle vendite totali e non nascondo che, al momento del lancio, eravamo convinti potessero anche fare di più, ma siamo molto contenti perché non hanno sottratto quote di mercato alle bollicine italiane metodo classico come Franciacorta, Trentodoc e anche Alta Langa, che stanno andando benissimo"**, precisa Pizzighella. In prospettiva, Signorvino guarda all'estero per ulteriori aperture. *"Vorremmo arrivare a Londra, entrare in altre capitali europee e poi guardare anche al di fuori dell'Europa. La strategia aziendale non prevede aperture spot ma programmi precisi per strutturarsi all'interno di ciascun mercato nazionale"*, conclude il general manager di Signorvino.

M&A. La multinazionale italiana Enartis acquista la portoghese Winegrid

Passi avanti per Enartis verso un'eno-logia smart e verso la leadership nel settore della digitalizzazione delle cantine. La multinazionale italiana, che fa parte del Gruppo Essec, ha annunciato l'acquisizione della maggioranza delle azioni di Watgrid (e del brand Winegrid), società portoghese che possiede un brevetto all'avanguardia per il monitoraggio della produzione di vino tramite sensori, utilizzati in particolare durante le fasi di fermentazione. L'operazione, di cui non è stato reso noto l'ammontare, consente a Enartis (230 dipendenti e filiali in tutto il

mondo) di fare **un salto ulteriore in direzione della digitalizzazione e dell'automazione delle cantine più moderne**. Samuele Benelli, general manager, ha parlato di pietra miliare nell'evoluzione di Enartis, che permette di consolidare la propria posizione a livello globale. Per Winegrid, ha spiegato Rogério Nogueira, c'è l'opportunità di avere accesso diretto al settore della produzione enologica a livello internazionale.



Winegrid ha brevettato una tecnologia basata su sensori intelligenti applicati alle diverse fasi di produzione del vino, in grado di raccogliere dati in tempo reale sia sull'andamento della fermentazione sia su altri parametri. Un software di intelligenza artificiale e un sistema informativo forniscono indicazioni agli enologi su fermentazione e invecchiamento del vino, aiutandoli a prendere decisioni in maniera rapida e riducendo i costi di produzione. - **G.A.**

ROTARI
TRENTODOC



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.

RICERCA. Uno studio spiega perché il vino rosso può provocare mal di testa



Non trovano pace le università americane con le loro ricerche sul vino. In un nuovo studio pubblicato sulla rivista Scientific Reports, gli scienziati della UC Davis in California, hanno esaminato il motivo per cui alcune persone soffrono di mal di testa anche dopo aver assunto modeste quantità di vino rosso, anche tra chi solitamente non ne soffre dopo aver bevuto altre bevande alcoliche. I ricercatori ritengono che un flavanolo presente naturalmente nei vini rossi possa interferire con il corretto metabolismo dell'alcol e portare al mal di testa. Lo studio è stato pubblicato sulla rivista Scientific Reports.

Si tratta di un flavanolo che è naturalmente presente in tutti i tipi di frutta e verdura, compresa l'uva.

È considerato un antiossidante salutare ed è disponibile anche sotto forma di integratore. Ma se metabolizzato con l'alcol può essere problematico. "Quando entra nel flusso sanguigno, il corpo la converte in una forma diversa, chiamata quercetina glucuronide", spiega il chimico del vino e autore corrispondente Andrew Waterhouse, professore emerito del Dipartimento di Viticoltura ed Enologia della UC Davis.

"In questa forma, blocca il metabolismo dell'alcol". In questo modo molte persone possono finire per accumulare la tossina acetaldeide, spiega l'autore principale Apramita Devi, ricercatore post-dottorato presso il Dipartimento di Viticoltura ed Enologia della UC Davis. "L'acetaldeide è una nota tossina, irritante e infiammatoria che, quando raggiunge alti livelli può causare arrossamento del viso, mal di testa e nausea", ha detto Devi.

"Abbiamo ipotizzato che quando le persone suscettibili consumano vino con quantità anche modeste di quercetina, sviluppano mal di testa, in particolare se hanno un'emigrania preesistente o un'altra condizione di mal di testa primario", ha detto il coautore Morris Levin, professore di neurologia e direttore del Centro Cefalee dell'Università della California, San Francisco. "Pensiamo di essere finalmente sulla strada giusta per spiegare questo mistero millenario. Il prossimo passo sarà quello di testarlo scientificamente sulle persone che sviluppano questi mal di testa". – I.G.

Non trovano pace le università americane con le loro ricerche sul vino. In un nuovo studio pubblicato sulla rivista Scientific Reports, gli scienziati della UC Davis in California, hanno esaminato il motivo per cui alcune persone soffrono di mal di testa anche dopo aver assunto modeste quantità di vino rosso, anche tra chi solitamente non ne soffre dopo aver bevuto altre bevande alcoliche. I ricercatori ritengono che un flavanolo presente naturalmente nei vini rossi possa interferire con il corretto metabolismo dell'alcol e portare al mal di testa. Lo studio è stato pubblicato sulla rivista Scientific Reports.

RICERCA 2. L'alcol è rischioso per la gravidanza, anche se lo assumono i futuri papà

Il consumo eccessivo di bevande alcoliche da parte degli uomini potrebbe avere un ruolo nello sviluppo di malformazioni del feto come la sindrome feto-alcolica. È quanto emerge da uno studio che si basa sul ruolo degli spermatozoi come portatori di una grande quantità di informazioni epigenetiche – istruzioni che regolano l'espressione dei geni senza alterare la sequenza del DNA – che influenzano fortemente lo sviluppo fetale e la salute del bambino. A portare avanti la ricerca è stato il fisiologo Michael Golding, professore della Texas A&M University che ha indagato sulla correlazione tra malformazioni fetali ed alcol in relazione agli uomini, trovando mancanza di dati a riguardo. "Quando si tratta di diagnosticare i bambini nati con di-



fetti alla nascita associati al consumo di alcol, come la sindrome fetale da alcol, generalmente si prende in considerazione solo l'abitudine a consumare degli alcolici della madre" dichiara nel suo articolo. "Io e il mio team ci siamo concentrati sul suo consumo da parte

dei maschi nelle settimane e nei mesi precedenti il concepimento. I nostri studi sono i primi a dimostrare che tale abitudine sia un fattore plausibile ma del tutto inesplorato nello sviluppo di anomalie cranio-facciali e di deficit di crescita legati all'alcol". – M.T.

CALCIO. Lionel Messi lancia i suoi vini Argentini? No, italiani. E fino a 500 euro

Otto volte vincitore del Pallone d'Oro e Campione del mondo in Qatar, Lionel Messi ha appena messo a segno un altro goal: una linea di vini dal titolo Lionel Goat 10 Collection. Vini argentini? Per nulla. **Si tratta, infatti, di una collezione di vini italiani, sebbene imbottigliati dalla "MM Winemaker SA", società della famiglia Maci, con sede a Ginevra**, ma con un forte legame con la Puglia. Ce n'è per tutti i gusti: dall'immane Prosecco al Pi-



not Grigio, dal Negroamaro al Primitivo, dal Nero d'Avola al Grillo. Anche il range di prezzi è pensato per tutte le tasche: dalla linea più economica Goat 10 (tra i 30 e i 40 euro), passando per la Titanium (110 euro a bottiglia) fino ad arrivare alla Diamond (qua si sfiorano i 500 – 495 per la precisione - euro per un Aglianico del Sannio o per un Taurasi Docg). Ma quel che è importante è assicurarsi la bottiglia su cui il campione argentino ci mette la faccia e la firma.

Ad annunciare la nuova linea di vini è stato lo stesso calciatore sul seguitissimo profilo Instagram: "Grazie @mmwinemaker per la favolosa collezione di vini Lionel. Siamo qui per alzare i calici e celebrare tutti i bei momenti. Salud para todos!". A ben guardare, non è la prima volta che il bomber argentino fa irruzione nel campo vitivinicolo. Già nel 2012 fa aveva lanciato la linea di vini Leo prodotti dalla cantina Valentin Bianchi di Mendoza: un bianco 100% torrontes e due rossi a base malbec. In quel caso, però, lo scopo era benefico, con i proventi devoluti alla Fondazione Leo Messi, per progetti legati a bambini e ragazzi svantaggiati.

OBITUARY. Morto Pau Roca, direttore generale dell'Oiv

Dopo una lunga malattia è morto a Digione il direttore generale dell'Oiv, Pau Roca. Lo ha annunciato l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, che ha ricordato la figura dello spagnolo, nominato dg nell'assemblea in Uruguay del 2018 e **il cui mandato sarebbe terminato in questo 2023.**



Per 20 anni alla guida della Fev, la federazione spagnola del vino, Roca è stato in Oiv dal lontano 1992 come delegato per la Spagna. Tra i suoi meriti quello di aver promosso la transizione verso il digitale del settore vitivinicolo. Sotto il suo mandato l'Oiv ha accolto tre nuovi membri: Uk, Ucraina e Albania. Il nuovo direttore sarà il neozelandese John Barker, annunciato nel giugno scorso.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



- 1) Lessini Durello Brut Metodo Italiano
 - 2) Lessini Durello Extra Brut Metodo Classico Ris.
- CONSORZIO TUTELA VINI
LESSINI DURELLO

Tra le province di Verona e Vicenza troviamo il Consorzio Tutela Vini Lessini Durello e la denominazione Durello. La denominazione del Durello DOC secondo disciplinare prevede due metodi di spumantizzazione: Metodo Italiano e Metodo Classico. Con Marco Sabellico assaggiamo i due metodi: Lessini Durello Brut Metodo Italiano e Lessini Durello Extra Brut Metodo Classico Riserva. Il Metodo Italiano ha un colore paglierino brillante, al naso è elegante e fresco con note di frutta bianca, agrumi e note floreali. In bocca è teso, fresco, con una bella vena acida e fruttato. In abbinamento a pesce crudo, salumi e frittate. Il Metodo Classico ha un colore paglierino carico con riflessi verdi, al naso emergono note di lieviti, pasticceria e frutta matura. In bocca è strutturato, verticale e minerale. In abbinamento a piatti a base di pesce e crostacei.

Visita il sito montilessini.com

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/C0J8De4o0RM/](https://www.instagram.com/reel/C0J8De4o0RM/)

TOSCANA. Iscrizioni aperte per il BuyWine 2024 con 240 posti in più

Iscrizioni aperte per BuyWine Toscana 2024, manifestazione b2b in programma a Firenze il 10 e 11 aprile 2024. Per le aziende che intendono partecipare **c'è tempo fino al 15 dicembre esclusivamente attraverso il sito della Regione Toscana**

All'evento business BuyWine Toscana, seguono le Anteprime di Toscana, la settimana durante la quale i Consorzi di tutela presentano le nuove annate e guidano gli operatori alla scoperta dei loro territori. Settimana che verrà aperta, come da consuetudine, da PrimAnteprima, giornata evento organizzata da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze insieme a PromoFirenze e Fondazione sistema Toscana.

La Regione ha annunciato un'ulteriore disponibilità di 240 posti per il BuyWine, che consentirà la partecipazione a un numero più elevato di imprese, prevedendo uno sconto per la presenza ad una giornata di b2b, per 50 imprese che entreranno in graduatoria e che non abbiano partecipato a BuyWine Toscana nel 2022 e 2023. Per 30 imprese che entreranno in graduatoria e che abbiano partecipato a una delle ultime edizioni di BuyWine Toscana nel 2022 o 2023, ci sarà la possibilità di usufruire di due giornate di b2b con uno sconto.

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Guolo, Indra Galbo,

Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico, Marzio

Taccetti

foto (cover)

Fotostockerspb - Adobe Stock

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

FINO AL 10 DICEMBRE

❖ **LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI**
Santa Massenza (Trento)
gardatrentino.it/it/eventi/la-notte-degli-alambicchi-accesi_47535

8 DICEMBRE

❖ **CAGLIARI INTERNATIONAL WINE AND FOOD FESTIVAL**
Cagliari
presso T-Hotel
via dei Giudicati, 66
ore 18
facebook.com/CagliariInternationalWineFoodFestival

8 DICEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Cantina di Venosa
Aglianico del Vulture
Verbo '20
sui canali social del Gambero Rosso

8 DICEMBRE

❖ **PESCARA ABRUZZO WINE**
Pescara
presso Aurum
dalle 17 alle 21
fino all'11 dicembre
facebook.com/PescaraAbruzzoWine/?locale=it_IT

9 DICEMBRE

❖ **RE WINE**
Grezzana (Verona)
Villa Arvedi
fino al 10 dicembre
rewine-verona.com/

11 DICEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Scuropasso
Roccapietra Zero M. Cl. '16
sui canali social del Gambero Rosso

11 DICEMBRE

❖ **MILANO INCONTRA IL SALICE SALENTINO DOP**
Milano
Hotel Melià
Via Masaccio 19
dalle 20
store.gamberorosso.it/

13 DICEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Pakravan Papi
Campo del Pari '16
sui canali social del Gambero Rosso

15 DICEMBRE

❖ **DIFFERENT WINE**
Roma - Eur
Mediterraneum sea life
Acquario di Roma
Sala esposizioni
passeggiata del Giappone
35-37
fino al 17 dicembre
differentwine.it/

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

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


MONTELVINI

Alleati in Vigna



FM 333:
TRE VOLTE PERFETTO.



TOUR. Nuova stagione per la Cina A Pechino e Shangai tornano gli eventi del Gambero Rosso



di Marco Sabellico

Se il periodo della pandemia è stato duro per tutti, per i cinesi lo è stato ancor di più. In questo Paese, infatti, i lockdown sono stati i più lunghi e numerosi. Tutto ciò ha pesato parecchio sul mondo del vino e della ristorazione, ma ormai è acqua passata. L'accoglienza calorosa riservata al Tre Bicchieri Worldtour del Gambero Rosso a Pechino e Shanghai ce lo ha dimostrato.

PECHINO. La Città Imperiale non avrebbe potuto essere più accogliente e tirata a lustro quando, lo scorso novembre, il Gambero Rosso ha fatto il suo ritorno a Pechino, presentando una selezione unica di vini premiati con i Tre Bicchieri. Nella cerimonia d'aper-

tura l'intervento di **Cristina Carena**, vicecapo Missione dell'Ambasciata d'Italia a Pechino, poi un flusso continuo di visitatori si è radunato nella Grand Ballroom del Four Seasons Hotel, nel cuore della città. Abbiamo trovato un mercato ben preparato e curioso, pronto a recuperare terreno e riempire i propri calici. "È il primo importante evento enologico organizzato in città dopo la pandemia" afferma **Rocky Zang**, importatore di pregiati vini italiani "Il mercato cinese ha sofferto molto negli ultimi tre anni ma ora c'è un grande entusiasmo. Sono tante le nuove aperture di ristoranti ed enoteche a Pechino e nelle città più importanti. E la maggior parte di essi sono incentrati sul cibo e sui vini italiani".

"Se guardiamo ai numeri recenti del nostro export c'è stato indubbiamente un calo, ma ora il mercato ha ripreso a cre-



scere" aggiunge **Giampaolo Bruno**, direttore dell'ufficio di Pechino dell'Ice "Dobbiamo fare di più per questo mercato. Essere presenti e organizzare eventi come questo è fondamentale per costruire il successo futuro".

"Sono venuto perché credo in questo mercato" dice **Massimo Setaro** titolare dell'azienda vinicola di famiglia sul Vesuvio "La mia agenda è piena di contatti con potenziali importatori. I nostri vini soddisfano il palato cinese. Verrò più spesso!".

Nel corso dell'evento si è svolta anche la premiazione della Guida Top Italian Restaurants in the World. Il massimo riconoscimento della Guida, Tre Forchette, è stato assegnato all'**Opera Bombana**. Il giovane e brillante Chef **Andrea Susto** è stato omaggiato di un



lungo applauso insieme a Vincenzo Stratoti, manager e sommelier. La loro carta dei vini ha vinto anche il prestigioso **Best Contemporary Wine List Award** di Villa Sandi.

"Possiamo prevedere una grande crescita a Pechino per l'intera filiera vitivinicola italiana" ha affermato **Flavio Geretto**, Export Manager di Villa Sandi "Ora, dopo la pandemia, è sempre più importante presidiare e salvaguardare futuri mercati cruciali come la Cina".

SHANGHAI. Che ritorno scintillante a Shanghai! Dopo tre anni di interruzione, il nostro Tre Bicchieri Grand Tasting è andato in scena presso l'iper-glamour hotel Wanda Reign at the Bund, conquistando una folla entusiasta di professionisti del vino per l'evento enologico più atteso dell'anno, non solo dalla città ma anche dalla grande area della baia, che comprende anche Hong Kong, Macao e Guangzhou. "Ho partecipato all'evento di Pechino, ma oggi sono a Shanghai" ci racconta **Bruce Li**, sommelier e F&B manager di diversi hotel a Pechino "C'è una nuova generazione di consumatori alla ribalta e



In alto a sinistra: Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award a Da Vittorio - Shanghai

In alto a destra: Premiazione Top Italian Restaurants a Pechino

se la maggior parte continuerà a consumare birra e superalcolici, non dimentichiamo che ormai moltissimi ragazzi di famiglie agiate studiano all'estero. Al loro rientro in patria portano un'attenzione al vino di qualità che prima non si riscontrava nella loro fascia d'età, quella intorno ai 22-26 anni".

Ospite speciale è stato il Consorzio Vini d'Abruzzo con 10 orgogliosi produttori di questa bellissima regione vinicola e un suo spazio speciale.

"È stato complicato negli ultimi tre anni" racconta **Alberto "Bebo" Camuso**, manager di Interprocom, importante azienda di importazione di vino, specializzata in vini italiani "molti locali hanno chiuso durante la pandemia, e la gente non poteva comprare il vino da casa. Quindi abbiamo avuto un calo importante delle vendite. Ma ora c'è un clima entusiasta, la città è vibrante e i consumi stanno crescendo a un livello senza precedenti".

"Il gusto dei consumatori cinesi sta crescendo a ritmo sostenuto" aggiunge **Sophie Liu**, wine writer, wine educator, nominata Italian Wine Ambassador dal Gambero Rosso nel 2014 "i giovani

consumatori che si rivolgono al vino sono colti e curiosi, sono interessati al vino di qualità, denominazioni classiche ma stanno esplorando il mondo dei "naturali" e degli "orange wine", che tra l'altro si sposano molto bene anche con la cucina cinese, sia essa classica di Shanghai o cantonese o moderna, di stile Haipai, influenzata da contaminazioni occidentali"

Pochissime città al mondo possono vantare tanti ottimi ristoranti italiani come Shanghai. E questo è stato evidente quando durante la cerimonia di apertura sono stati assegnati i premi della Guida Top Italian Restaurants in the World del Gambero Rosso. In vetta c'è nuovamente **Da Vittorio** della famiglia Cerea, un'ulteriore conferma che questo è uno dei migliori ristoranti italiani nel mondo, grazie al talentuoso executive chef Stefano Bacchelli, che offre un brillante connubio tra tradizione classica italiana con eleganti contaminazioni cinesi, forte anche di un'impressionante carta dei vini che vale il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List. Un posto da non perdere quando si visita Shanghai.



CALENDAR 2024

JANUARY

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

FEBRUARY

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

MARCH

09 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2024 - Prowein Edition
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

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

JUNE

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

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational  

IL MIO EXPORT

COL D'ORCIA - Francesco Marone Cinzano

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

L'export vale il 58% del nostro volume di affari, con il restante 42% in Italia, compreso il canale duty free. Spediamo in 66 Paesi diversi, tra cui Mongolia, Filippine, Azerbaigian, Paraguay, Kazakhstan, ma il più rilevante è la Svezia, che pesa per il 14% sul fatturato totale di Col d'Orcia. Seguono Usa (10%), Norvegia (8%) e Canada (5%). Sopra il 2% Francia, Giappone, Svizzera, Belgio, Hong Kong, mentre Uk, Israele e Germania superano di poco l'1%.



2 Dove si vende meglio e dove si vende peggio?

I mercati gestiti in regime di Monopolio di Stato - come la Svezia - lasciano la libera scelta ai consumatori, che non sono influenzati da intermediari ma basano la loro decisione di acquisto sul rapporto qualità/prezzo del prodotto. In questa fase storica, il Brunello di Montalcino si vende bene in tutti i Paesi perché rappresenta il meglio del Made in Italy nel vino.

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

La situazione, tra molte incertezze, è in continua evoluzione. Fino a giugno 2023 non sembrava esserci alcuna crisi, ma dall'estate in poi c'è stata una battuta d'arresto. Il mercato italiano, comunque, denota maggiore dinamismo rispetto all'export.

4 Quali strategie per superare questo momento?

Il sistema vino dovrebbe ripartire proprio dalla qualità intesa in senso più ampio, dalla vigna alla bottiglia, passando per il territorio. Inoltre, lo Stato e la Comunità Europea dovrebbero investire di più per incentivare lo sviluppo dei territori del vino e la promozione dei prodotti sia in Italia che all'Estero.

5 Come va con la burocrazia?

Paradossalmente, lavorando con molti mercati di esportazione vediamo che ci sono alcuni Paesi con livelli di burocrazia anche maggiore che in Italia.

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

La qualità dei vini italiani continua a migliorare, attirando sempre maggiori consensi e riconoscimenti. In tutti i Paesi del mondo gli appassionati di vino vogliono sentirsi un po' italiani, vivere come noi, mangiare e bere come noi.

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

Correva l'anno 2006, e il mercato cinese cominciava ad animarsi con attività di promozione come cene degustazioni. Una sera, a Shanghai, al ristorante selezionato per la serata, c'erano 12 appassionati di vino che non parlavano una parola di inglese, alcuni ancora vestiti con giacche di foggia tradizionale. Pensai che sarebbe stato un buco nell'acqua, invece alla fine della serata i commensali finirono per acquistare tutte le bottiglie disponibili in Cina del vino più caro di tutti, il Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento. Un successo colossale!



**Primitivo
di Manduria**
on Tour

LA PROSSIMA CENA IN PROGRAMMA:

19 dicembre 2023 | ore 20:30

DistrEat Milano

Via Imperia, 3 | Milano

INFO E PRENOTAZIONI: ☎ 339 977 8204

INFO: www.gamberorosso.it

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

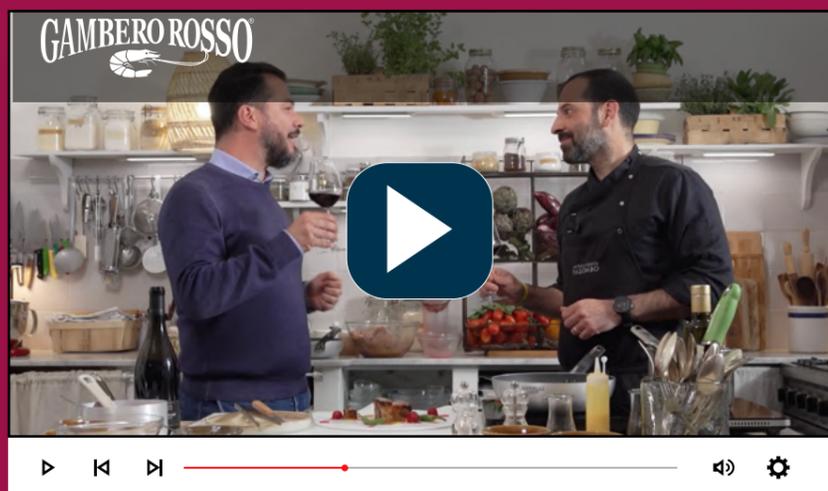
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale -0,12	Var% inizio anno -8,51
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale 1,50	Var% inizio anno -3,82
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale 0,18	Var% inizio anno -5,66

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	2,30	-4,16	5,25	750
Campari	Italia	-0,93	6,39	-1,08	11.720
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-1,32	2,04	23,46	42
Marr	Italia	2,18	-1,40	-0,71	747
Newlat Food	Italia	-4,80	45,91	42,15	278
Orsero	Italia	1,55	27,93	22,06	301
Valsoia	Italia	4,91	-6,65	-8,37	96
Anheuser Bush I	Belgio	2,03	3,84	3,56	101.504
Danone	Francia	-0,73	19,07	16,13	39.731
Pernod-Ricard	Francia	0,73	-13,36	-15,21	40.696
Remy Cointreau	Francia	-1,86	-31,47	-34,07	5.533
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-0,50	-14,20	1,96	2.862
Dsm	Olanda	0,00	-0,22	-8,43	763
Heineken	Olanda	1,37	-4,01	-5,62	48.591
Jde Peet S	Olanda	1,31	-8,36	-10,61	12.069
Ebro Foods	Spagna	-1,15	5,87	1,17	2.387
Viscofan	Spagna	2,88	-5,15	-6,78	2.655
Barry Callebaut N	Svizzera	-3,13	-22,09	-21,14	8.271
Emmi N	Svizzera	1,45	16,35	11,78	5.153
Lindt N	Svizzera	-1,86	10,95	10,02	15.016
Nestle N	Svizzera	0,22	-7,02	-10,49	281.287
Associated British Foods	Gran Bretagna	1,31	52,54	44,08	21.404
Britvic Plc	Gran Bretagna	-1,07	7,21	2,21	2.427
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-0,81	27,94	25,49	2.476
Diageo	Gran Bretagna	1,37	-22,95	-26,40	73.483
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	2,56	-10,01	-12,42	2.999
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	0,12	-20,15	-18,32	38.421
Beyond Meat	Stati Uniti	32,49	-28,11	-35,35	528
Boston Beer `A`	Stati Uniti	3,64	8,32	-6,00	3.340
Brown-Forman B	Stati Uniti	1,64	-8,30	-18,63	17.256
Bunge Ltd	Stati Uniti	-2,13	6,34	13,69	14.251
Campbell Soup	Stati Uniti	-0,17	-28,86	-24,26	11.172
Coca-Cola Co	Stati Uniti	0,14	-7,78	-7,58	234.521
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	1,91	-25,68	-24,81	12.708
Constellation Brands	Stati Uniti	-2,11	2,12	-7,14	40.182
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	7,87	-28,39	-26,62	6.644
Flowers Foods	Stati Uniti	2,14	-25,37	-28,81	4.186
Freshpet Inc	Stati Uniti	1,78	35,68	17,72	3.193
General Mills	Stati Uniti	1,73	-23,05	-25,24	35.402
Hershey Company	Stati Uniti	-0,56	-18,85	-19,43	26.040
Hormel Foods	Stati Uniti	-1,91	-31,20	-33,59	15.833
Ingredion Inc	Stati Uniti	2,59	7,66	5,95	6.354
Kellanova	Stati Uniti	2,05	-20,19	-22,49	16.775
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-0,65	-10,18	-15,62	41.405
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	2,21	12,60	14,76	13.481
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	3,11	-14,23	-16,95	4.304
Mccormick & Co	Stati Uniti	2,52	-19,59	-20,70	15.483
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	2,92	20,42	13,83	11.491
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-1,05	6,05	4,82	88.923
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-1,85	6,88	6,22	52.190
National Beverage Corp.	Stati Uniti	1,37	5,27	-0,49	4.226
Nomad Foods	Stati Uniti	1,48	-4,76	-3,07	2.648
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	42,14	-30,46	-21,43	665
Pepsico Inc	Stati Uniti	-0,54	-7,04	-8,29	214.238
Performance Food Gr	Stati Uniti	3,94	13,89	10,36	9.565
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	4,33	11,76	5,20	5.805
Post Holdings	Stati Uniti	2,09	-3,16	-7,75	4.877
Seaboard Corp	Stati Uniti	0,34	-6,61	-11,65	3.783
Smucker, J.M.	Stati Uniti	5,96	-26,72	-24,61	10.963
Sysco Corp	Stati Uniti	1,94	-4,24	-14,00	34.297
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-0,19	-33,56	-40,97	891
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	2,05	-11,96	-9,54	40.639
Tyson Foods Cl `A`	Stati Uniti	4,06	-19,78	-22,90	13.168
Us Foods Holding	Stati Uniti	2,61	30,81	25,04	10.1143

ANTICA TENUTA
PALOMBO

PRESENTA

GLI ABBINAMENTI DI GIUSEPPE CARRUS



DUCA CANTELMO ATINA CABERNET RISERVA 2018 - ANTICA TENUTA PALOMBO

CON

MAIALE MARINATO, FRIGGITELLI, CREMA AL KUMQUAT E FRUTTI ROSSI

DELLO CHEF

DINO NOTARIANNI

GUARDA IL VIDEO



FINE WINE AUCTIONS

Fino a 700 euro per un Dom Pérignon di 76 anni fa

Sotto esame, da questa settimana, le quotazioni spuntate alle aste dai grandi Champagne. Si comincia col più famoso, il Dom Pérignon, creato nel 1936 dalla Moët & Chandon selezionando le migliori uve di un solo millesimo, il 1921, e facendola lungamente maturare prima di metterla in commercio. La longevità di questo Champagne è leggendaria e lo testimonia questa prima puntata, dedicata alle annate senior, quotate sia quest'anno che l'anno scorso per poterne valutare la situazione di mercato: è sbalorditivo che dal 1990 esse risalgano fino al 1947, e che a una bottiglia di quest'ultimo millesimo, a 76 anni dalla vendemmia, venga riconosciuto un valore che oscilla tra i 500 e i 700 euro. Ma la quotazione delle bottiglie meno antiche, dagli anni 60 agli 80, è assai più elevata: supera quasi sempre i mille euro e tocca il vertice con i 7.289 euro del 1975. Neanche i Dom Pérignon sono riusciti a sottrarsi all'ondata del ribasso che ha colpito quest'anno alle aste tutti i grandi vini, ma il calo subito da queste annate d'antan è quasi impercettibile: meno 1,53%. Si tratta di 18 annate (16 in tabella) che l'anno scorso erano quotate complessivamente 49.329 euro e adesso 48.576. A seconda di quanto sostano sui lieviti in bottiglia prima di essere commercializzati, i Dom Pérignon possono essere di varie tipologie: i Vintage, che vengono posti in vendita sette anni dopo la vendemmia, gli Oenoteque dopo dieci; la massima longevità viene attribuita alla linea Plénitude perché la P2 resta sui lieviti 15 anni, la P3 intorno ai 30.

- Cesare Pillon

Dom Pérignon

Annata	Lotto	Vino	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1947	1 b	Dom Pér. Vintage	\$ 563	Christie's, Los Angeles online	18/04	€ 513,12	€ 741,25	-31%
1961	1 b	Dom Pér. Vintage	£ 320	Dreweatts, Londra online	28/03	€ 363,90	€ 511,59	-29%
1962	1b	Dom Pér. Oenothèque	€ 2.356	Pandolfini, Firenze	21/04	€ 2.356,00	€ 1.879,45	+25%
1964	3 b	Dom Pér. Vintage	\$ 3.000	Christie's, Los Angeles online	18/04	€ 911,40	€ 1.173,65	-22%
1966	4 b	Dom Pér. Vintage	\$ 2.739	Acker Wines, Usa	12/04	€ 626,96	€ 1.071,10	-42%
1969	2 b	Dom Pér. Oenothèque	HK\$ 57.270	Zachys, Hong Kong	01/04	€ 3.353,16	€ 2.246,48	+49%
1970	3 b	Dom Pér. Oenothèque	HK\$ 62.250	Zachys, Hong Kong	01/04	€ 2.429,83	€ 3.920,00	-38%
1971	1 b	Dom Pér. P3	\$ 5.750	Zachys, New York	22/09	€ 5.400,40	€ 3.916,77	+38%
1973	3 b	Dom Pér. P3	\$ 14.940	Acker Wines, Usa	20/06	€ 4.555,21	€ 3.799,54	+20%
1976	2 b	Dom Pér. Oenothèque	\$ 2.988	Acker Wines, Usa	02/03	€ 1.408,84	€ 1.800,00	-22%
1978	6 b	Dom Pér. Vintage	\$ 3.500	Bonhams, Usa online	26/04	€ 528,44	€ 988,33	-47%
1980	1 b	Dom Pér. Vintage	\$ 688	Bonhams, Usa online	26/04	€ 623,26	€ 509,61	+22%
1982	1 b	Dom Pér. P3	HK\$ 32.500	Sotheby's, Hong Kong	03/10	€ 3.965,00	€ 3.735,00	+6%
1983	5 b	Dom Pér. P3	\$ 14.940	Acker Wines, Usa	20/06	€ 2.733,12	€ 3.433,71	-20%
1985	1 b	Dom Pér. P3	\$ 3.984	Acker Wines, Usa	26/10	€ 3.780,02	€ 5.179,35	-27%
1990	1 b	Dom Pér. P3	€ 4.216	Pandolfini, Firenze	21/04	€ 4.216,00	€ 3.911,29	+8%

