



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## IL “NO PASARÁN” DEL CONSORZIO DEL BAROLO

### FOTONOTIZIA

A Firenze sarà costruito un vigneto sul tetto dell'aeroporto. Il progetto dello studio Rafael Vinoly

### AGRICOLTURA

Le proteste arrivano a Bruxelles  
❖ De Castro: “Un errore considerare i produttori dei nemici”

### SOSTENIBILITÀ

Migliore redditività per aziende bio e con governace under 40. Gli spunti dal Global Summit del Gambero

### AMARONE

Il no all'Anteprima delle Famiglie Storiche che organizzano un altro evento  
❖ Il Consorzio: “Scorrette”

### L'ANALISI

Il modello francese non esiste più  
❖ Ecco cosa sta succedendo alla viticoltura d'Oltralpe



### A Firenze un vigneto sul tetto dell'aeroporto

Aeroporto con vigneto, ma sul tetto. Il nuovo progetto per il restyling dello scalo internazionale Amerigo Vespucci di Firenze è pronto. **A firmarlo è il famoso studio di architettura Rafael Vinoly**, che ha scelto di puntare sul fortissimo legame tra la tradizione vitivinicola e la terra di Toscana per dare un tocco di originalità all'opera. Firenze, quindi, non poteva che richiamare tale binomio e lo farà installando un campo vitato da 38 filari produttivi, che sarà il biglietto da visita per i quasi 6 milioni di viaggiatori che ogni anno passano da quelle parti.

Il vigneto, secondo il progetto, è di circa 7 ettari (19 acri). Ma non avrà solo funzioni estetiche o simboliche. Ci saranno vendemmia, vinificazione e produzione di vino da invecchiare nelle cantine sotto il tetto. Lavori che dovranno essere affidati a mani esperte provenienti dal mondo vitivinicolo toscano. La difficoltà del progetto sta nello studio della distribuzione del peso, del drenaggio e del carico del vento. E, dal punto di vista produttivo, anche nella variabile legata al microclima di una zona pianeggiante come quella aeroportuale. L'area vitata posta sul tetto sarà più alta nella parte più vicina alle piste e andrà a curvare progressivamente spostandosi verso la periferia dello scalo. – **G.A.**

foto: Rafael Vinoly Architects

## AGRICOLTURA. La rabbia degli imprenditori invade Bruxelles E in Italia i trattori continueranno a sfilare anche nel weekend

di Gianluca Atzeni

La rabbia degli agricoltori contro l'Ue è esplosa a Bruxelles dove oltre 1.300 mezzi agricoli provenienti da tutta Europa (soprattutto Belgio, Francia, Italia, Spagna) hanno invaso e mandato in tilt le strade e dove, davanti alla sede dell'Europarlamento in occasione del vertice straordinario dell'Unione europea, **è stata abbattuta una delle cinque statue dedicate**



**all'industriale John Cockerill nella Place du Luxembourg:** sono stati accesi diversi roghi e alcune decine di manifestanti hanno lanciato uova, bottiglie e petardi contro le vetrate dell'Europarlamento al grido di "senza agricoltori non c'è agricoltura". Ci sono stati momenti di tensione con la polizia che ha risposto con l'uso degli idranti.

Trattori presenti ancora su numerose strade e autostrade italiane, con blocchi, sit-in e cortei che, dopo aver fatto rotta su Verona in occasione di Fieragricola, si intensificheranno da nord a sud nel weekend, per dire no alle politiche europee (soprattutto Pac e Green deal), ritenute la causa della crisi del settore primario.

Le grandi associazioni sindacali, dal canto loro, si sono mosse ma in modo indipendente dalle proteste organizzate dai Comitati riuniti agricoli sul territorio nazionale, che vanno ormai dalla Sicilia al Piemonte. **La Coldiretti è sbarcata a Bruxelles per protestare contro le "folie dell'Ue"** in materia di politiche agricole, chiedendo lo stop all'import sleale di prodotti dall'extra Ue e maggiori sostegni alle imprese. La Cia ha rilanciato il proprio piano nazionale per l'agricoltura. La Confagricoltura ha consegnato a Lollobrigida un documento per sottolineare come la riforma della Pac (che scade nel 2027) sia inadeguata alle reali esigenze di produttività e competitività delle imprese. Venerdì 2 febbraio, al Masaf, è convocato un tavolo tecnico di filiera per raggiungere una posizione comune italiana da presentare in sede Ue. **L'obiettivo è la modifica degli impegni del Green deal, considerati troppo rigidi dagli imprenditori agricoli.**

La Commissione Ue, con la presidente Von der Leyen, dopo le proteste a Bruxelles di giovedì 1 febbraio, ha annunciato che prima del prossimo Agrifish presenterà una proposta per ridurre gli oneri burocratici alle imprese agricole. "Il tema mi sta molto a cuore", ha detto. Mercoledì 31 gennaio l'Ue aveva aperto a una deroga all'obbligo previsto dalla Pac di destinare una parte dei terreni (4% delle superfici) a finalità non produttive. Ma il disegno dell'esecutivo è stato accolto con freddezza dalla maggior parte dei sindacati.

### IL GIALLO. Lollobrigida annuncia incontro con gli agricoltori, ma i manifestanti smentiscono

Il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, mercoledì 31 gennaio ha incontrato gli agricoltori in presidio a Verona, durante Fieragricola. L'esponente di Fratelli d'Italia ha dialogato con una delegazione dei 300 manifestanti invitando a "non contrapporre agricoltori ad agricoltori". **Incontro che però è stato immediatamente disconosciuto dai Comitati riuniti agricoli (Cra), attraverso il suo portavoce Danilo Calvani:** "Non c'è nessuna trattativa, è una pagliacciata organizzata da alcuni iscritti al partito del ministro, che non ci rappresentano. Le nostre manifestazioni proseguiranno". Critiche nei confronti del Ministro e del governo Meloni sono arrivate anche da Marco Fiocco, direttore di Confedercontribuenti: "Dai ministri non c'è stata neanche una parola sulle proteste del Comitato agricoli".

### Le ragioni delle proteste

Retribuzioni più giuste, perdita di redditività, modifica del Green deal e delle norme ambientali della Pac, maggiori aiuti ai comparti in crisi, blocco delle importazioni a basso costo dall'extra-Ue. Sono diverse le motivazioni che hanno portato in piazza contemporaneamente in tutta Europa gli agricoltori. Dal Portogallo alla Polonia, passando per Spagna, Francia, Germania, Belgio, Italia, il malcontento e le proteste sono dilagate.

Ogni Paese ha specifiche richieste ma alcuni punti in comune sono rintracciabili. Tra questi, la riduzione del forte divario di marginalità che deriva alle imprese considerando i bassi prezzi pagati ai produttori e quelli (alti) di vendita nei negozi; maggiori aiuti ai settori che stanno vivendo delle crisi congiunturali; una modifica degli obblighi ambientali del Green deal contenuti nella Pac; un maggiore anticipo dei sussidi diretti alle imprese; più risorse per le calamità naturali e la siccità; lo stop alle importazioni di beni alimentari da mercati extra-Ue che non rispettano gli stessi standard europei. A questo proposito, l'Est Europa vive un paradosso con Bruxelles che ha accettato di importare cereali dall'Ucraina tramite i corridoi di solidarietà per sostenere un'economia in difficoltà per la guerra con la Russia: ma proprio quelle importazioni sono visute come concorrenza sleale, perché stanno mettendo in crisi gli agricoltori di Polonia, Ungheria, Bulgaria, Slovacchia e Romania, che chiedono sussidi e meno tasse.

ROBERTO SAROTTO

La cantina Roberto Sarotto sorge tra le incantevoli colline delle Langhe, testimoni della dedizione per questo territorio che da sempre anima la famiglia.

Con 95 ettari di vigneti tra Barolo, Barbaresco, Gavi e Moscato d'Asti, la cantina Roberto Sarotto è una delle maggiori rappresentanti di eccellenze vinicole piemontesi, dimostrando equilibrio tra tradizione e innovazione.



www.robertosarotto.com

Loc. Ronconuovo 13, Neviglie, CN

## PROTESTE 1. "Un errore non includere i produttori nella transizione ecologica" L'analisi dell'europarlamentare Paolo De Castro



di Giulia Argenti

Le proteste degli agricoltori continuano in tutta Europa. Lo scorso weekend gli effetti si sono fatti sentire anche in Italia: l'iniziativa più partecipata è stata a Orte, in provincia di Viterbo, dove un centinaio di trattori ha occupato la rotonda all'ingresso dell'autostrada A1. Il casello è rimasto chiuso per circa due ore in entrata e in uscita. Secondo l'europarlamentare Pd ed ex ministro delle Politiche agricole **Paolo De Castro** (foto), le rivolte sono state generate "da un malessere generale, innescato da una legislatura europea che per la prima volta in decenni ha creato la percezione di un'Unione nemica degli agricoltori e delle categorie produttive".

All'origine della protesta, secondo De Castro, c'è un dato di fatto: **un'intera categoria è stata additata come "principale responsabile di inquinamento ed emissioni di gas serra". Non siamo stati in grado di costruire un progetto che coinvolgesse l'agricoltura europea, facendola sentire protagonista della transizione verde, e non imputata**. Un complesso di accerchiamento da cui ha avuto origine quel malessere generale che ha portato gli agricol-



tori a scendere in piazza: "È significativo il fatto che uno dei cartelli esposti più spesso durante le proteste è stato quello con la scritta Tutti contro di noi" sottolinea l'ex ministro "Un messaggio che ci fa comprendere bene che si è rotto il rapporto di fiducia tra l'Europa e gli agricoltori. Eppure, senza l'adesione convinta dell'intero sistema agroalimentare, qualsiasi prospettiva di neutralità climatica diventa irrealizzabile".

A scatenare la "protesta dei trattori", come è noto, è stato anche l'impatto delle linee guida del Green Deal sul settore agricolo. Con l'obiettivo di raggiungere le net zero emissioni entro il 2050, riducendo le emissioni nette di gas serra di almeno il 55% entro il 2030. Misure che, secondo gli agricoltori, avrebbero un effetto troppo punitivo sul settore. "Bisogna scrivere le regole insieme agli agricoltori e non calarle dall'alto" chiarisce l'europarlamentare "Non si devono solamente imporre dei divieti, ma anche accompagnare il settore verso la transizione ecologica. Le riforme vanno fatte con gli agricoltori e non contro". L'europarlamentare fa l'esempio del regolamento sull'utilizzo dei fitosanitari, poi bocciato dal Parlamento europeo: "Si

**dice agli agricoltori di ridurre del 50% la chimica, però non si danno soluzioni. Ma come combattono le malattie gli agricoltori se gli togliamo la chimica?** Mi sembra ovvio che occorra fornire delle alternative. Recuperare il dialogo con il settore è fondamentale per arginare le proteste e recuperare il rapporto di fiducia con gli agricoltori".

Diversi esponenti delle destre europee, a partire da Marion Maréchal-Le Pen, nipote di Marine Le Pen, hanno da tempo iniziato a cavalcare le manifestazioni in vista delle elezioni europee di giugno per il rinnovo della Commissione e Parlamento Ue. Ma per l'ex ministro delle Politiche agricole, la rivolta dei trattori non ha alcuna connotazione politica. Secondo De Castro, per uscire da questa situazione, serve recuperare il dialogo con la categoria: "Ignorare le richieste e le istanze di agricoltori e produttori, etichettandoli superficialmente come movimenti estremisti, sarebbe l'ennesimo errore" spiega "Abbiamo infatti la possibilità di mettere in campo nuove opportunità, dall'intelligenza artificiale alle biotecnologie sostenibili, che potranno contribuire a riallacciare il legame con le nostre comunità rurali".

## PROTESTE 2. Confagricoltura si schiera con gli agricoltori in piazza "La Pac è un fallimento"

«Non si può chiedere agli agricoltori di produrre meno e poi meravigliarci se vanno in piazza a protestare. La Politica Agricola Comune ha mancato tutti i suoi obiettivi». Non usa giri di parole il presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti** (foto) nel suo



intervento al Global Summit sulla sostenibilità di Torino, organizzato dal Gambero Rosso con la collaborazione di Intesa Sanpaolo.

Lo spunto è la [protesta dei trattori che coinvolge mezza Europa](#) e che in Italia oggi [ha portato gli agricoltori a Verona](#), dove è stata inaugurata Fieragricola.

Per Giansanti, pronto a partire per Verona, non vi è dubbio sui motivi che hanno portato all'exasperazione di chi lavora nel settore primario: «L'errore principale della Pac è stato quello di considerare gli agricoltori dei nemici, invece che dei paladini del territorio, e pensare di poter dire loro come, cosa e quanto produrre. Il risultato è stato deleterio: la crescita si è fermata e non c'è un piano pluriennale di sviluppo. Oggi, invece di gestire le eccedenze, non ci resta che gestire le mancanze».

Giansanti punta, quindi, il dito contro l'Europa, ma anche contro i governi italiani che si sono succeduti negli ultimi anni: «È arrivato il momento di fare un bell'esame di coscienza. Gli americani sono straordinari: pensano e realizzano. I cinesi copiano e conquistano il mercato. Nel frattempo, gli europei pensano solo a regolamentare. In questo modo, diventa sempre più difficile competere con chi corre».

«Il disagio degli agricoltori» continua il presidente di Confagricoltura «passa anche dalla sostenibilità e da quelle regole che finiscono per condizionare la loro vita senza offrire loro prospettive di crescita. Ad esempio, pensare di ridurre drasticamente l'uso dei fitofarmaci senza dare un'alternativa è follia. Sembra di leggere propositi che potevano essere validi 40 anni fa; non oggi».

Di certo la situazione geopolitica non aiuta. «Sono saltati tutti i negoziati e se Trump dovesse tornare a guidare gli Stati Uniti le cose potrebbero mettersi ancora peggio. Non restano che gli accordi bilaterali per proteggere i nostri prodotti e le nostre aziende. Aziende che, però, non possono più reggere a lungo l'urto globale».

Per Giansanti ci sono comparti più virtuosi di altri, come ad esempio il vino «ma» aggiunge «il merito è dei soliti imprenditori che vanno in giro per il mondo a vendere i loro prodotti, non certo di una strategia politica, che in questo momento è totalmente assente».

FATASCIÀ

“Tutta la Sicilia nel bicchiere”



# Giù le mani dal Barolo L'appello del Consorzio “Cari produttori non vendete”

di Vittorio Ferla

Il dilemma tra identità familiare e bisogno di grandi investimenti ha portato la Langhe a interrogarsi sul proprio futuro in una sorta di seduta collettiva dallo psicologo: l'evento Langhe not for sale. Il presidente Ascheri “Vogliamo essere come Gigi Riva: un'eccezione” Ma non tutti la pensano così

e Langhe non sono in vendita. È questo il grido di battaglia che il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani lancia in occasione di Grandi Langhe 2024 (la fiera per la promozione dei vini dell'area, svolta alle Officine Grandi Riparazioni di Torino il 29 e 30 gennaio scorso) con l'intento di alzare una barriera contro l'ingresso di grandi investitori esterni nelle proprietà vitivinicole langarole.

## IL TRAUMA MAI SUPERATO DELL'ARRIVO DEGLI STRANIERI

Il primo evento traumatico risale al 2015, quando il magnate americano Kyle Krause acquista la storica azienda **Enrico Serafino**. L'anno dopo lo stesso Krause avvia un clamoroso investimento su **Vietti**, altro celebre brand delle Langhe. Qualcuno disse allora che nella zona del Barolo nulla sarebbe stato più come prima. **Ma la goccia che fa traboccare il vaso è l'acquisto di due altri marchi langaroli, Josetta Zaffirio e Sara Vezza, da parte del veneto Renzo Rosso**, patron dell'azienda di abbigliamento Diesel e presidente del gruppo di moda e lusso OTB, circa un anno fa. “La Langa - e la zona del Barolo in modo particolare - è diventata l'aspirazione di investitori che provengono soprattutto dal mondo finanziario e che nulla hanno a che vedere con il mondo del vino. Questo fenomeno scardina i principi e le caratteristiche della nostra zona, in particolare la tradizione delle aziende familiari. Una cosa è se una cantina viene comprata da una cantina più grande, un'altra è se la compra uno che viene dal mondo della finanza e non sa nulla di vino”. Così tuonò allora **Matteo Ascheri**, titolare di una storica cantina a Bra e presidente del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani (un consorzio che oggi può vantare 568 soci, 10 mila ettari di vigneti e più di 66 milioni di bottiglie su tutte le 9 denominazioni tutelate).

## I PREZZI ALTI ATTIRANO CAPITALI STRANIERI

In diversi casi, in effetti, le dinamiche familiari portano le famiglie, in assenza della disponibilità a realizzare i poderosi investimenti necessari per attivare o mantenere l'impresa vitivinicola, a dismettere le vigne di proprietà. Tuttavia, pur godendo di un diritto di prelazione sull'acquisto, la gran parte dei viticoltori vicini dei potenziali venditori non sono in grado di acquistare: **la valutazione di un ettaro di barolo tocca ormai i 4 milioni di euro. Cifre da capogiro che rischiano di rendere i produttori delle Langhe vittime del loro stesso successo.**

Così, nel tentativo di correre ai ripari e fermare per tempo l'onda, l'anno scorso proprio il consorzio, »



## Il caso Argea

L'evento di Torino ha raccolto anche il punto di vista dei presunti 'invasori' ovvero di quei grandi gruppi industriali sotto osservazione perché, dal punto di vista del Consorzio, metterebbero in pericolo l'identità tradizionale e il modello contadino delle Langhe. Tra questi c'è Argea, **nata nel 2022 dall'acquisizione da parte del Gruppo di private equity Clessidra dell'azienda Botter, con il successivo ingresso di Mondodelvino.** "Il modello che riteniamo vincente" spiega Massimo Romani, amministratore delegato di Argea "è quello di un corretto mix fra investimenti esterni, fatti però nella logica di continuità e di un coinvolgimento diretto delle ex proprietà, e un tessuto di aziende, spesso famigliari, che mantengano inalterato il tessuto sociale e di valori. Una convivenza di anime che possono garantire il miglior futuro ai territori". Con Cuvage e Ricossa, Argea è presente anche in Piemonte. In totale 6 sedi produttive in 4 regioni italiane, con un export dell'85%. L'obiettivo del gruppo è proprio quello di coniugare l'esperienza nella produzione di vini Doc e Docg alla commercializzazione sui mercati internazionali.

» per iniziativa del presidente, commissiona all'Università Cattolica di Milano una indagine psico-sociologica sull'opinione dei viticoltori di Langa sull'arrivo degli investitori 'esterni'. **Le Langhe dallo psicologo, si potrebbe dire, per scoprire (quasi) l'acqua calda:** secondo la ricerca, presentata a Torino lunedì 29 gennaio all'interno di Grandi Langhe, nel quadro dell'iniziativa "Langhe (not) for sale, l'identità e il valore della comunità", l'idealizzazione delle Langhe come territorio unico e inimitabile, l'attaccamento alla terra e ai valori tradizionali del mondo contadino, la forte responsabilità verso la conduzione delle proprie imprese familiari rappresentano l'impronta comune e distintiva di tutti i produttori vitivinicoli dell'area. Come a dire, le Langhe sono il posto migliore del mondo, guai a chi ce le tocca.

### LA DICOTOMIA TRA VECCHIE E NUOVE GENERAZIONI

Tuttavia, l'indagine offre pure qualche significativa differenza nell'approccio generazionale alla questione. **I produttori vitivinicoli senior hanno una visione monolitica degli investitori "esterni" e ne colgono soprattutto gli aspetti speculativi** e di »

» rischio per il territorio. Per loro vendere le vigne è quasi un trauma esistenziale che tocca direttamente il sé, a causa di un attaccamento alla terra di natura addirittura personale.

I produttori più giovani mostrano invece un approccio comunitario ma aperto: la presenza di investitori esterni non è solo un rischio, ma può diventare un'opportunità e l'eventuale vendita di vigneti da parte di famiglie storiche del territorio, più che un dramma personale, risulta semmai una potenziale criticità per la dimensione comunitaria e identitaria del territorio.

"Fa piacere scoprire che i giovani produttori non vogliono vendere", dice Ascheri, ma il problema è che, ammette, "noi non abbiamo soluzioni per impedire la vendita o limitare l'ingresso di capitali finanziari esterni. Per questo dico ai nostri viticoltori: non rompete il giocattolo".

### L'APPELLO DISPERATO DEL CONSORZIO "NON VENDETE"

Qualcuno potrebbe dire: È il mercato, bellezza! La sensazione insomma è che l'iniziativa consortile serva soprattutto a lanciare l'allarme e a dividerlo con i produttori delle Langhe, pregandoli di riflettere mille

volte prima di procedere alla dismissione delle proprie vigne a vantaggio di investitori esterni con il rischio di snaturare l'identità del territorio. "È proprio così" riconosce Ascheri "serviva capire se si tratta di una mia fisima o se è un sentiment condiviso da parte della collettività. Il territorio è fatto anche di uomini: gli stessi turisti che vengono qui cercano questa autenticità contadina. E poi si tratta di tutelare il valore economico del nostro brand evitando il rischio di omologazione: le Langhe sono un territorio unico e irripetibile, diverso da tutti gli altri che rischiano di assomigliarsi sempre di più. Un certo mondo ci vede come terra di conquista, ma noi non siamo in vendita. Non vogliamo diventare come gli indiani nelle riserve. **Noi siamo un'eccezione come Gigi Riva: tutti vorremmo essere come lui**".

C'è un'altra sfida, però. In generale, la dimensione di scala delle aziende italiane, sia in generale che nel mondo vitivinicolo, è troppo ridotta per reggere la sfida del mercato globale. "È vero" ammette di nuovo il presidente del Consorzio "ma il nostro obiettivo, infatti, non deve essere quello di vendere di più ma quello di vendere meglio: così facendo si riesce a gareggiare anche nelle economie di scala, altrimenti alla lunga si scompare". ❖

## Le modifiche al disciplinare dividono i produttori: ok all'imbottigliamento in zona fa discutere l'apertura degli impianti alla zona esposta a Nord

I disciplinari di Barolo e Barbaresco potrebbero cambiare profondamente. Nei giorni scorsi il Consorzio di tutela ha diffuso una lista di ipotesi di modifica approvate dal Cda con l'obiettivo di avviare una consultazione tra i produttori, titolari della decisione finale.

**Al centro del menu di proposte c'è la limitazione della zona di imbottigliamento per Barolo e Barbaresco** che per legge deve coincidere con la zona di vinificazione e non può mettere in discussione i diritti acquisiti (di chi dimostra di aver imbottigliato nei 5 anni precedenti per almeno due anni). La misura ha l'obiettivo di evitare quei casi in cui il Barolo è stato importato sfuso per essere imbottigliato in Svizzera o negli Stati Uniti. Per il Consorzio, "questa è l'unica misura caldeggiata, con connotati di urgenza e necessità". C'è il rischio che, ritardando l'approvazione della modifica, il fenomeno si possa consolidare e dilagare fino a diventare incontrollabile. La proposta sembra già raccogliere ampi consensi.

Viceversa, appare molto più complicato il percorso di altre due proposte. **Pareri contrastanti si registrano sulla cosiddetta "interscambiabilità" e "reciprocità" tra le zone di Barolo e Barbaresco per la vinificazione e l'imbottigliamento.** In

caso di approvazione, i produttori potrebbero vinificare ed imbottigliare il Barolo nell'area di produzione del Barbaresco e viceversa. Resterebbero esclusi i territori siti nella parte sinistra del fiume Tanaro così come rimarrebbe invariata per le due denominazioni la zona di produzione delle uve. Ci sono **resistenze anche all'ipotesi di eliminare il divieto di impiantare vigneti di Nebbiolo atti a Barolo o Barbaresco nei versanti collinari esposti al Nord.** La ratio della modifica sarebbe lo stravolgimento climatico che costringe ad allevare le viti in condizioni compatibili con l'aumento del caldo e la diminuzione delle piogge. In realtà, restano molti dubbi tra i produttori per diverse ragioni - rispetto della tradizione, timore di espianare i boschi per far posto alle vigne, mancanza di un interesse diretto, ecc. - ma il Consorzio precisa che la superficie vitata di Barolo e Barbaresco attualmente contingentata resterebbe la stessa, fornendo solamente "una possibilità agronomica in più per i produttori".

Infine, sembra più facile l'approvazione delle proposte rimanenti: l'aggiunta delle menzioni comunali per la denominazione Barbaresco che, a differenza del Barolo, non le prevede, e l'utilizzo di grandi formati superiori ai 6 litri per scopi promozionali.

**Alimentaria & HOSTELCO**  
International Food, Drinks & Food Service Exhibition THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

BARCELONA 18-21 March 2024  
Gran Via Venue

www.alimentaria.com  
www.hostelco.com

**United for excellence**  
Leading the Food & Hospitality Business



Alimentaria Exhibitions Fira Barcelona

# Global Summit Senza sostenibilità non c'è crescita

di Loredana Sottile

Migliore redditività per le aziende bio e con una governace under 40. Sono alcune delle evidenze venute fuori dalla seconda edizione dell'evento firmato Gambero Rosso dedicato alla transizione green. Il vino come esempio virtuoso da seguire

Sostenibile è etico, ma anche conveniente. È quanto è emerso dalla seconda edizione del Global Summit organizzato dalla Fondazione Gambero Rosso con la partecipazione di Intesa Sanpaolo, che ha ospitato l'evento nella sua sede torinese: il Grattacielo realizzato da Renzo Piano.

Per **Anna Roscio**, executive director sales&marketing di Intesa Sanpaolo: "La sostenibilità è un fattore di crescita per le aziende, il cui obiettivo deve essere anche quello di condividere i risultati con i propri stakeholder, tra cui anche il sistema bancario, sempre più attento a questo parametro". Non a caso Intesa Sanpaolo ha lanciato la direzione Agribusiness per essere a fianco delle aziende e con una particolare attenzione a chi intraprende un percorso di transizione green: "Le aziende sostenibili" rivela **Massimiliano Cattozzi**, responsabile di questa direzione "hanno accesso più facilmente al credito e a costi più convenienti, con durate medie dei finanziamenti che non seguono i tempi rapidi del mondo della finanza, ma quelli più lunghi della transizione ambientale. Questo perché le aziende che investono in sostenibilità sono aziende più indipendenti dai fornitori esteri e più resilienti rispetto ai fattori geopolitici e ai cambiamenti climatici".

A dirlo sono i numeri, come ha ricordato in apertura della giornata torinese il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia**: "Non possiamo gestire fenomeni di cui non conosciamo i dati. Ed è per questo che abbiamo organizzato un evento che partisse proprio dai dati e che ci aiuti a fare il punto sugli obiettivi raggiunti e su quelli da porci". »



## L'appello per non svuotare di valore la parola sostenibilità

"Da sempre osservo la dinamica inquietante delle parole ameba. Si tratta di un fenomeno degenerativo, che annulla la parola stessa ogni volta che questa viene usata. Il mio appello è affinché alla parola sostenibilità non tocchi questa sorte. Un rischio forte perché per molti soggetti, purtroppo, la sostenibilità è solo un vestitino da indossare.

Attenzione però, perché coloro che hanno il potere, ovvero i consumatori, vedono da chilometri di distanza se la scatola è vuota. Il Gambero Rosso si offre, quindi, di mettere contenuti dentro quella scatola che altrimenti rischierebbe di restarne priva."

– **Marco Mensurati**  
direttore Gambero Rosso



### Ferrovie dello Stato investe sul trasporto merci

"Il Polo Logistica del Gruppo FS è in prima linea per raggiungere gli obiettivi di decarbonizzazione dell'Ue e promuovere una rete di trasporto intermodale per consegnare le merci in modo più sostenibile. La parola chiave è integrazione mare-gomma-ferro, necessario per fare del trasporto ferroviario il vettore di trasporto delle merci nelle lunghe distanze, lasciando al trasporto stradale il cosiddetto primo e ultimo miglio. Anche perché ogni camion tolto da strade e autostrade significa tonnellate di CO2 in meno nell'atmosfera. Il piano industriale del Polo prevede **un investimento di 3 miliardi**, dedicati al rinnovo della flotta, al potenziamento di terminal esistenti e alla creazione di nuovi e alla digitalizzazione".

– **Sabrina De Filippis**  
amministratore delegato Mercitalia logistic

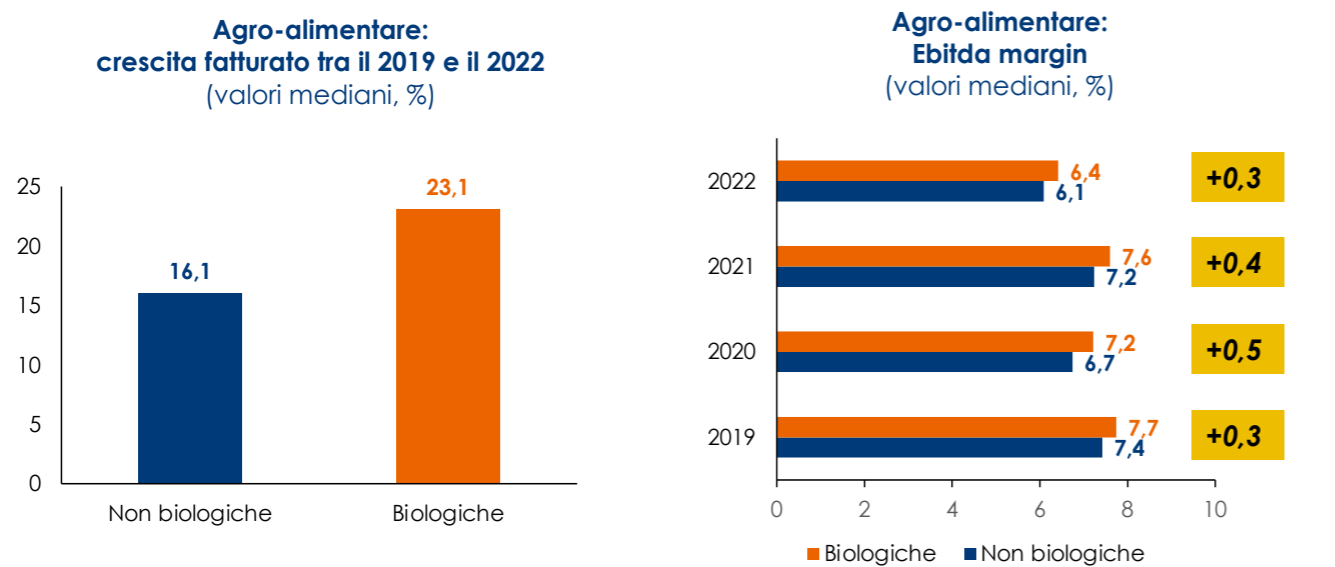
### » LE IMPRESE BIO HANNO UNA MIGLIORE REDDITIVITÀ

I dati, che vengono dalla ricerca di Intesa Sanpaolo per la filiera agroalimentare, ci dicono che, nonostante una congiunta ancora complicata, tra inflazione e scenari geopolitici imprevedibili, c'è un certo ottimismo sul fronte degli investimenti per il 2024.

"Questo" ha sottolineato **Stefania Trenti**, Head of industry research Direzione studi e ricerche Intesa Sanpaolo "Grazie anche alla presenza dei fondi del Pnrr, e soprattutto grazie ad una visione chiara delle imprese rispetto agli obiettivi da perseguire: economia circolare, riduzione dei consumi energetici, introduzione di tecnologia nei processi". Ma c'è di più. "Le imprese che hanno investito nel biologico hanno mostrato una crescita del fatturato a prezzi correnti più sostenuta, e una migliore redditività, confermando come la sostenibilità possa tradursi in una opportunità per le imprese che investono nella giusta direzione".



### Il biologico sostiene fatturato e redditività



Nota: sono state selezionate 11.239 imprese con Ateco 01,02,03,10 e 11, fatturato superiore a 400mila euro nel 2019 e 150 mila euro nel 2020, 2021 e 2022. Fonte: elaborazioni Intesa Sanpaolo su dati ISID

### È attiva la piattaforma di autovalutazione per le imprese agroalimentari C'è tempo fino al 30 aprile

Gambero Rosso e Santa Chiara Next (spin off dell'Università di Siena) hanno lanciato l'analisi di valutazione per le aziende, basata sulle performance di sostenibilità raggiunte ([qui il link](#)) "Non è una vera certificazione, ma un avvicinamento a quel percorso" spiega il presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia "Accanto al questionario lanceremo anche delle pillole di formazione per far capire alle imprese come avvicinarsi al tema". "Con questa analisi" spiega Angelo Riccaboni di Santa Chiara Lab "vogliamo promuovere

le imprese agroalimentari che si impegnano nell'ambito della sostenibilità ambientale e sociale e, soprattutto comunicarlo all'esterno, come già abbiamo fatto nel 2022 tramite il bollino verde lasciato dal Gambero Rosso alle prime 47 aziende che hanno raggiunto le migliori performance". Se il vino è, infatti, avanti nel percorso di certificazione di sostenibilità (grazie, ad esempio, allo standard Equalitas), la parte food deve ancora lavorare in questa direzione, tenendo presente, come ricorda Riccaboni "che i

consumatori chiedano maggiori informazioni e hanno bisogno di certezze e affidabilità". I criteri presi in considerazione sono quelle della sostenibilità ambientale, sociale e di governance. Un primo passo per accelerare quel percorso che sta portando sempre più aziende a stilare il proprio report di sostenibilità, accanto ai bilanci economici. La raccolta dati, tramite questionario, sarà attiva fino al 30 aprile 2024, per poi arrivare, nei mesi a seguire, alla lista delle migliori aziende sostenibili dell'agrifood.



## » LA GOVERNANCE AZIENDALE È ANCORA POCO SOSTENIBILE

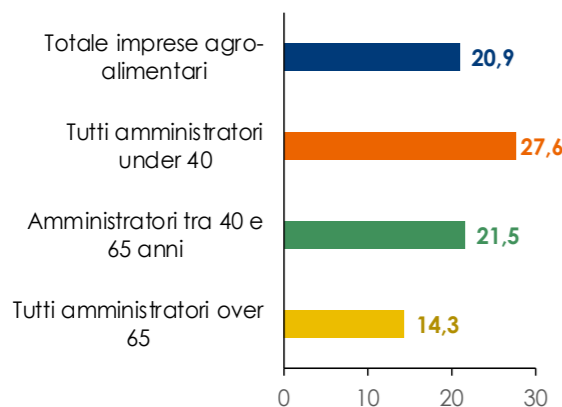
L'altro tema, emerso dall'analisi di Intesa Sanpaolo riguarda la governance aziendale, che richiede un'attenzione maggiore per il futuro. "Le imprese che hanno un board costituito interamente da under 40 hanno registrato, nel recente passato, performance migliori in termini di crescita di fatturato e tenuta dei margini" rivela Trenti "Inoltre, la presenza di almeno un under 40 nel board agevola l'adozione di strategie evolute come brevetti e certificazioni di qualità e ambientali. Auspichiamo, quindi, un ricambio generazionale accelerato in ambito agroalimentare, perché i giovani hanno un'attenzione maggiore alla tema della sostenibilità".

Quello del ricambio generazionale e di una maggiore attenzione alla governance è un tema che è tornato più volte nel corso dell'evento. **Jacopo Schettini Gherardini**, direttore di Standard Ethics (società nata nel 2004 per promuovere principi di sostenibilità e governance dell'Ue) ha messo al centro del dibattito il tema della parità di genere: "Il nostro approccio è molto concreto" ha detto "basta contare. E oggi le donne dentro ai consigli di amministrazione sono ancora troppo poche, soprattutto nel settore agroalimentare. Senza questo passo in avanti non si può parlare di obiettivi raggiunti, perché la sostenibilità non è tanto di prodotto ma di percorso. E riguarda una serie di criteri che devono essere soddisfatti".

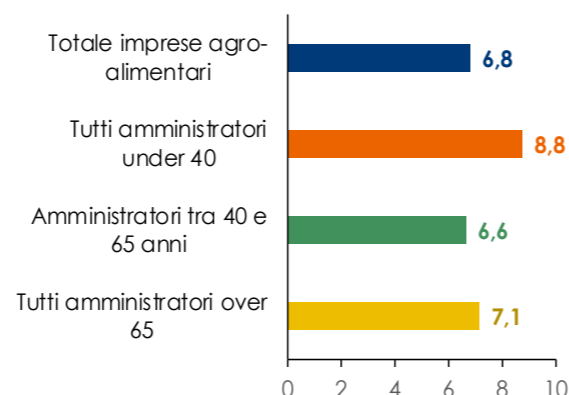
### Nuove energie dal ricambio generazionale...

Le imprese agro-alimentari con il board costituito interamente da amministratori over 65 sono il 9,2% del totale, mentre quelle con tutti amministratori under 40 sono il 5%.

Crescita fatturato 2019-2022 per composizione del CDA (valori mediani)



Ebitda 2019-2022 per composizione del CDA (valori mediani)



Nota: campione di 1.995 imprese agro-alimentari di cui 184 con tutti gli amministratori di età superiore a 65 anni, 1.221 con tutti gli amministratori di età compresa tra i 40 e i 65 anni; 491 con almeno un amministratore under 40; 99 con tutti gli amministratori under 40.  
Fonte: elaborazioni Intesa Sanpaolo su dati ISID e Cerved

## L'ESEMPIO DEL VINO: DALLA LEGGE SUL BIO ALLA CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ

Se c'è un comparto dell'agroalimentare che in questi anni ha saputo fare da apripista a tutti gli altri, senz'altro è quello del vino. Dapprima con la normativa sul biologico arrivata nel 2012 che, come ha ricordato la presidente di Federbio **Maria Grazia Mammuccini** nel corso del Global Summit "ha portato a risultati sopra la media europea: oggi il vino è il settore con percentuale maggiore di superficie coltivata a biologico".

Qualche anno dopo è arrivata la certificazione Equalitas (seguita da quella nazionale approvata dal Masaf due anni fa) che oggi conta 300 aziende certificate singolarmente e 2.500 coinvolte nei progetti di certificazione di filiera.

"Parlare al mondo del vino è più facile perché è un interlocutore compatto" ha spiegato il presidente di Valoritalia **Francesco Liantonio** "mentre nell'agroalimentare le filie-

re sono tante e diverse tra loro, ma a breve sarà presentata una nuova certificazione che riguarderà proprio il food (l'apuntamento è per il 22 febbraio al Ministero dell'Agricoltura; ndr)".

"Le aziende del vino ci hanno seguito ma non tutti gli operatori sono così profondamente motivati da attuare investimenti su temi inerenti alla sostenibilità "sulla fiducia", specie in questi tempi di "vacche magre" puntualizza il presidente di Equalitas **Riccardo Ricci Curbastro** "Occorrono obiettivi concreti ed anche di breve e medio termine. Per questo motivo" conclude Ricci Curbastro "dedichiamo i nostri sforzi a tre ambiti che riteniamo cruciali per coinvolgere ulteriormente le aziende vitivinicole: l'accesso a fondi legati alla Pac; l'accesso a finanziamenti bancari a tassi agevolati per le aziende sostenibili; l'istituzione di un sistema di formazione permanente, che passi attraverso il mondo dell'Università, per forgiare i manager di domani e per aggiornare quelli di oggi". ❖

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

**WORLD  
WINE  
BUSINESS**  
SINCE 1967

**TRADE  
ONLY**



vinitaly.com

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

Organized by



Together with



In collaboration with

madeinitaly.gov.it



## AMARONE. Le Famiglie Storiche non parteciperanno all'Anteprima Il Consorzio: "Noi abbiamo teso la mano, ma loro hanno organizzato un loro evento"

di Loredana Sottile

Chi si aspettava un lieto fine nella saga dell'Amarone tra Famiglie Storiche e Consorzio della Valpolicella non potrà che rimanere deluso. Dopo la pace firmata lo scorso 18 maggio – arrivata dopo anni di scontri, a colpi di avvocati e ricorsi in tribunale – l'evento del Consorzio "Amarone Opera Prima" (2-4 febbraio) poteva essere lo scenario perfetto per sancire la ritrovata armonia. Ma così non sarà.

Niente photo opportunity o bottiglie delle Famiglie in degustazione a Palazzo della Gran Guardia. "Ci speravamo anche noi" confessa al Gambero Rosso il presidente del Consorzio di tutela **Christian Marchesini** (foto) "tant'è che per la prima volta abbiamo aperto la partecipazione all'anteprima anche ai non soci. Il nostro voleva essere una sorta di invito informale rivolto proprio alle Famiglie. Ma loro, in via ufficiosa ci hanno fatto sapere che non parteciperanno". Ma c'è di più. "Con grande dispiacere apprendiamo che sabato,



in concomitanza con l'evento Amarone Opera Prima, organizzeranno sempre a Verona (all'Antica Bottega del Vino; ndr) un loro evento rivolto alla stampa".

**Una vecchia usanza, risalente agli anni della "guerra", che si pensava sarebbe stata messa da parte dopo l'annuncio della pace.** Invece anche quest'anno sono partiti gli inviti sia per la serata sia per le visite in azienda rivolte ai tanti giornalisti in arrivo a Verona per la manifestazione del Consorzio. "Al di là del significato ultimo del gesto, credo sia una mancanza di rispetto per le oltre 70 aziende del territorio che saranno all'Anteprima", sottolinea Marchesini che, però, non si arrende e lancia un appello alle Famiglie: "Il Consorzio è la casa di tutti. Quando vorranno noi siamo qui". Lo stesso Marchesini ricorda che nel 2026 si rieleggerà il Cda dell'ente di tutela e che non c'è nessuna preclusione verso chi non è attualmente dentro, ma "tenendo presente che tra due anni si eleggerà il nuovo cda, quindi, se vorranno fare parte della partita, c'è poco tempo". A buon intenditore...

## PERONOSPORA. Riconosciuto lo stato di calamità per le Marche. Danni per oltre 60 milioni di euro



Dopo l'Abruzzo, anche le Marche ottengono dal Masaf il via libera per accedere al **Fondo di solidarietà nazionale a causa della diffusione eccezionale delle infezioni di peronospora durante la vendemmia 2023.** Il ministro dell'Agricoltura, sovrano alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida, ha dichiarato l'esistenza del carattere di eccezionalità per i territori agricoli marchigiani per i danni

causati alle produzioni di uva. Per le imprese colpite, e che hanno registrato minori ricavi, ci sarà l'opportunità di accedere alle risorse d'emergenza. La notizia è stata resa nota dall'assessore all'Agricoltura della Regione Marche, **Andrea Maria Antonini:** "Si tratta di un primo risultato raggiunto grazie all'attenzione prestata sul fenomeno sin da maggio 2023". La Regione era stata, infatti, tra le prime a sollevare il problema fitopatiale, facendo pressione sul ministero di via XX Settembre quando era evidente che per i viticoltori sarebbe stata un'annata difficilissima sia al Centro-Sud sia al Centro-Nord. La Regione Marche si era attivata a fine novembre 2023 con una proposta di declaratoria di eccezionalità dopo i dati disastrosi arrivati dal monitoraggio sui territori. Nel complesso, sono stati 1.520 i viticoltori colpiti dalla peronospora, provenienti da 159 comuni delle Marche. I danni stimati avevano superato i 62 milioni di euro, per una superficie interessata di oltre 7mila ettari.

### Atteso un decreto del Masaf per ripartire i fondi

L'esatta ripartizione dei fondi tra le Regioni, che avviene in base ai fabbisogni risultanti dalle domande di accesso al Fondo di solidarietà nazionale, sarà stabilita da un apposito decreto del ministero dell'Agricoltura, dopo l'intesa che sarà raggiunta in sede di Conferenza Stato-Regioni. A quel punto, dopo il decreto applicativo che sarà pubblicato dall'Agea (l'organismo nazionale per i pagamenti in agricoltura) per le imprese ci sarà l'opportunità di presentare la domanda per ottenere i ristori, attraverso il portale web del Sistema informativo agricolo nazionale (Sian). In particolare, **sarà data priorità a quelle imprese agricole che dimostreranno di aver sostenuto dei costi per eseguire trattamenti preventivi di contrasto** agli attacchi di peronospora.

## FRODI. "Il Prosecco alla spina non esiste" La campagna londinese del Consorzio fa infuriare la lobby delle bollicine "on tap"

"This is not Prosecco". È questo il messaggio che durante le festività natalizie ha invaso le metro di Londra per la campagna anticontraffazione del Consorzio della Doc. Un messaggio forte e chiaro **affidato a ben 800 manifesti in particolare nelle centralissime stazioni di Waterloo, Westminster, Embankment, Charing Cross.** Un'iniziativa pensata per spiegare che la bottiglia è l'unico modo per poter bere il Prosecco italiano e che nemmeno la lattina è il contenitore da cui si può bere il vino originale a denominazione. **Ma la risposta**



**dei venditori inglesi non si è fatta attendere:** "Azione fuori dalla realtà rispetto alla richiesta del mercato", è stato il loro commento.

Un vero braccio di ferro con il Consorzio italiano che non ha intenzione di lasciar correre e che lavora quotidianamente in collaborazione con le autorità locali per contrastare i fenomeni di usurpazione del marchio di tutela europea. "La vendita alla spina di un vino chiamato Prosecco è un atto fraudolento", ha sottolineato il presidente Stefano Zanette "Il Consorzio sarà sempre più determinato nei prossimi mesi per garantire ai consumatori inglesi che quando ordinano 'Prosecco' sia servito il Prosecco Doc".

"Alla spina non esiste alcun Prosecco" ha ribadito Luca Giavi, direttore dell'ente che ha sede a Treviso "e quest'idea nasce da una mancanza di conoscenza e consapevolezza sia degli operatori del settore sia dei consumatori. La vendita di vino frizzante alla spina si può fare ma non può essere chiamato Prosecco. Il nostro Prosecco Doc si chiama così perché rispetta un disciplinare che determina una serie di parametri che lo rendono unico e certificato e per questo scegliere l'originale è sempre meglio di una banale imitazione".

## CONSORZI. Il Franciacorta non batte il record del 2022 ma crescono valori e prezzi medi a scaffale

I produttori franciacortini sapevano che fare meglio del 2022 era impossibile, tuttavia i 19,5 milioni di bottiglie vendute in tutto il 2023 sono un buon risultato, alla luce della scarsa resa di due vendemmie consecutive come la 2019 e la 2020. I dati resi noti dal Consorzio del Franciacorta (200 soci iscritti di cui 123 cantine) dicono, nel dettaglio, che **i volumi venduti sono scesi del 3,4% mentre i valori sono aumentati del 2,8%**, con un significativo incremento dei prezzi medi allo scaffale, passati dai 22,9 euro del 2022 ai 24,4 euro a bottiglia del 2023 (+6,4%). Confrontando i valori con il periodo pre-pandemia l'aumento è in doppia cifra (+26,5%). Tra le tipologie della Docg, a guidare le vendite è il Franciacorta (77,7%), seguito da Franciacorta Satèn (12,2%) e Franciacorta Rosé (10,1 per cento).



L'Italia rappresenta il mercato principale del Franciacorta. Per questa bollicina lombarda prodotta con metodo classico, l'Italia pesa per l'87,9% delle vendite e ha perso nel 2023 il 4,1% rispetto all'anno precedente. **Le esportazioni si mantengono in una quota relativamente bassa: valgono il 12,1% e hanno registrato una variazione positiva dell'1,5% sul 2022.** Il cliente principale resta la Svizzera, a cui seguono Giappone, Germania, Stati Uniti e Belgio. Ma è proprio l'export che sta regalando soddisfazioni alla spumantistica bresciana, se si fa il confronto col 2019. I volumi spediti verso la Svizzera sono cresciuti del 41,3%, quelli verso il Belgio del 23,3% e quelli verso gli Usa del 17,4%. – G.A.

### In Svizzera vola l'effetto Dry January: vino a -80%

Galaxus, il più grande magazzino online in Svizzera ha diffuso i dati relativi alle vendite di alcolici sulla piattaforma. La rinuncia all'alcol dopo le celebrazioni di fine anno è sempre più diffusa: le vendite di bevande alcoliche hanno registrato un impressionante calo del 53%, rispetto a un mese tradizionalmente forte come dicembre. A subire il crollo più marcato, in base alle statistiche diffuse dal colosso del commercio online controllato da Migros è il vino, che vede il suo giro d'affari scendere dell'80%. **Leggermente meglio l'andamento di Champagne e altri spumanti che segnano -66%**, whisky e prodotti analoghi da -58% a -54%, non va meglio nemmeno alla birra (-43%) e alla vodka (-41%). L'approccio salutista di inizio anno si ritrova perfettamente in altri settori merceologici: le vendite di succhi e frullati ha segnato a gennaio un aumento dell'80%. – L.R.

## M&A. Cantine Ermes si aggiudica l'asta per la Cantina di Canneto

di Gianluca Atzeni

Una siciliana in Oltrepò Pavese. È Cantine Ermes, realtà cooperativa della provincia di Trapani già attiva in cinque regioni, con oltre 2.500 soci e una superficie di 13.600 ettari e un fatturato da 130 mln di euro. A entrare nella sua orbita è la Cantina sociale di Canneto, che Ermes si è aggiudicata all'asta, **con un'offerta di circa 2 milioni di euro**. L'obiettivo dell'operazione è studiare un nuovo corso per la realtà cooperativa locale, finita all'asta dopo la messa in liquidazione da parte del Tribunale di Pavia a seguito dell'inchiesta Dioniso.

Cantine Ermes acquisisce lo stabilimento produttivo di Campo Noce, a Canneto Pavese (Pavia) e il marchio. Il rilancio sarà avviato a partire dal coinvolgimento dei soci. "Buona parte degli stabilimenti acquisiti da Cantine Ermes negli anni" ha ricordato il presidente Rosario Di Maria "sono stati frutto di fusioni per incorporazione, ridando energia e prospettive a cantine sociali rappresentative di quei territori, senza disperderne il patrimonio umano e sociale". Le operazioni precedenti hanno riguardato i territori di Veneto, Puglia, Emilia-Romagna, Abruzzo e Sicilia, terra da cui è partito tutto, nel 1998. Ora l'approdo in Lombardia, nell'area della Doc dell'Oltrepò Pavese, terra di Pinot nero ma anche di grandi vini sfusi e Igt venduti nel circuito della Gdo. L'atter-



raggio al nord non è stato facile, come ha sottolineato lo stesso Di Maria, ricordando come **Cantine Ermes sia riuscita a sconfiggere i pregiudizi che affronta una cantina siciliana quando si presenta in altre regioni**. Bisognerà vedere quali saranno i piani concreti di Ermes e gli ambiti di investimento.

La Cantina di Canneto, nel gennaio 2020, era stata oggetto di una inchiesta, denominata Dioniso, per frode sui vini Dop e Igp. Agli arresti finirono 5 persone, tra cui i vertici societari. Per i 150 ex soci si apre la possibilità di recuperare i crediti non incassati e di sperare in un concreto rilancio.

## ETNA. Tenuta di Fessina cambia proprietà. Tra i soci resta Lavinia Silvia unica erede dei proprietari prematuramente scomparsi

di Massimo Lanza

Cambio di proprietà per la cantina etnea Tenuta di Fessina, fondata nel 2007 da Silvia Maestrelli (già proprietaria di Villa Petrolo nel Chianti Fiorentino), col marito Roberto Silva, prematuramente scomparsi entrambi negli anni scorsi.

**Il nuovo assetto proprietario, nel segno della continuità familiare, vede come socio di maggioranza il manager Stefano Silva** (cugino di Roberto e COO del Gruppo Desa, che comprende marchi come Chanteclair, Sauber e Spuma di Sciampagna). Gli altri due soci sono Lavinia Silva, l'unica figlia di Silvia e Roberto, e l'attuale Ad della Tenuta Jacopo Maniaci, classe 1990, assunto giovanissimo, nel 2016,



dalla stessa Silvia Maestrelli e promosso ad amministratore delegato nel 2021 dagli eredi della sfortunata coppia.

La pluripremiata cantina, che quest'anno ha conquistato il suo decimo Tre Bicchieri, si trova a Rovittello sul versante Nord dell'Etna in Contrada Muscamento, dove oltre ad uno splendido vigneto ad anfiteatro di vecchi alberelli anche secolari a ridosso del 18 secolo che ospita la cantina, la sala degustazione e la direzione aziendale può contare anche su un piccolo wine resort aperto per gran parte dell'anno.

**Silvia innamorata dell'Etna è stata una la prima donna proveniente da un'altra regione a comprare e portare avanti una cantina sull'Etna** arrivando subito a farsi conoscere tra gli appassionati e i critici enologici in Italia e nel mondo con il suo vino di punta A' Puddara, un carricante prodotto a Biancavilla, sul versante sud ovest del vulcano a 980 metri di quota. Guidata adesso da Jacopo Maniaci, l'azienda sta investendo sia in vigna sia nell'ospitalità, con gli ultimi acquisti sul versante nord, per i vini rossi, e su quello sud ovest ed est per i bianchi. Attualmente conta 15 ettari di vigna per una produzione annua di 80mila bottiglie. Dal punto di vista tecnico la tenuta è seguita dal giovane enologo Benedetto Alessandro (anche lui assunto giovanissimo dalla lungimirante Silvia Maestrelli) che adesso è diventato uno degli enologi di punta tra quelli della nouvelle vogue italiana.



## EUROPEAN SUSTAINABILITY

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

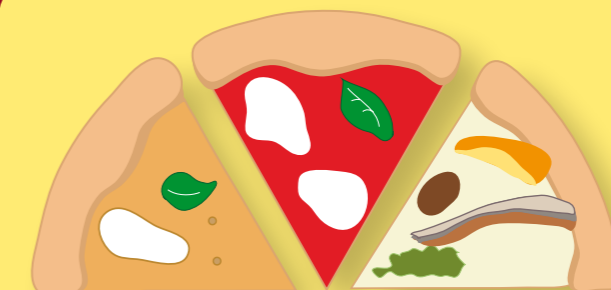
### LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

MARTEDÌ 20 FEBBRAIO 2024

**La Filiale a L'Albereta**  
FRANCO PEPE  
Via Vittorio Emanuele, 23  
Erbusco (BS)  
☎ 030 776 2608

MARTEDÌ 27 FEBBRAIO 2023

**Sorbillo Gourmand Rinascente**  
GINO SORBILLO  
Via del Tritone, 61 - ROMA  
☎ 06 8791 6657



**Pizza**  
**Olio & Falanghina**  
**del Sannio DOP**

*Tour*

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

Per partecipare è necessario contattare direttamente  
le pizzerie ai recapiti indicati

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

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



## SANTA SEDE. In arrivo il vino del Vaticano: primo imbottigliamento nel 2026

di Marzio Taccetti

Anche la Santa Sede avrà il suo vino prodotto sul suolo del Vaticano. Dal vigneto incastonato nel cuore della residenza di Castel Gandolfo, nascerà un rosso a base di uve cabernet sauvignon con l'etichetta della Santa Sede. Un progetto di grande valenza simbolica alla cui guida è stato chiamato l'enologo e presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, Riccardo Cotarella (foto).

"Il vigneto si compone di due ettari e si trova all'interno della residenza estiva papale vicino ai Giardini Pontifici di Castel Gandolfo" dice al Gambero Rosso Riccardo Cotarella. "Sono stati impiantati diversi vitigni, ma in prevalenza il vino sarà a base di cabernet sauvignon". Una scelta ponderata, che prende in considerazione più elementi. "Quello di Castel Gandolfo è una zona splendi-

da" continua Cotarella "Ho scelto questo vitigno perché il vino prodotto riuscisse a esprimere al meglio il territorio. Pur essendo una zona vocata per i vini bianchi, ho voluto rifarmi alla mia esperienza con l'azienda Colle Piccioni di Paola di Mauro con cui ho esplorato le potenzialità di questo vitigno".

"Il vino" rivela Cotarella "vedrà un affinamento in botte di rovere e verrà imbottigliato nel 2026", ma non lo si troverà in vendita perché le bottiglie saranno destinate esclusivamente al Vaticano.

D'altronde il tema vino - inteso simbolicamente come connessione spirituale al divino - è molto caro alla Santa Sede, tant'è che pochi giorni fa il pontefice ha accolto il mondo vitivinicolo tra le mura del Vaticano. "Cari amici" sono state le sue parole "il vino, la terra, l'abilità agricola e



l'attività imprenditoriale sono doni di Dio, ma non dimentichiamo che il Creatore li ha affidati a noi, alla nostra sensibilità e alla nostra onestà, perché ne facciamo, come dice la Scrittura, una vera fonte di gioia per il cuore dell'uomo, e di ogni uomo, non solo di quelli che hanno più possibilità".

## STORYTELLING. Nasce Link, il nuovo format social di Valoritalia condotto da Tinto

Valoritalia lancia il nuovo format social "Link". Il progetto avrà l'obiettivo di raccontare all'esterno il lavoro portato avanti dal principale ente di certificazione italiano e le realtà aziendali che si affidano ai suoi servizi: **brevi video della durata di un minuto, disponibili sui social di Valoritalia.**



Il progetto, condotto da Nicola Prudente, noto come Tinto e presentatore di programmi come Decanter su Radio2 accompagnerà lo spettatore in un viaggio virtuale all'interno di aziende, denominazioni e scenari diversi, con l'obiettivo di far comprendere l'importanza delle certificazioni alla base del successo di un'organizzazione. Di volta in volta verranno esplorate realtà caratterizzate da una particolare attitudine alla sperimentazione e attenzione ai temi etici e ambientali.

Valoritalia, infatti, si occupa di fornire alle imprese un'ampia gamma di certificazioni che spaziano dalle Certificazioni Biologica e Produzione Integrata (Sqnp), alle certificazioni di sostenibilità con Equalitas, Viva, Iso 21401 (Turismo sostenibile), fino alle sempre più richieste Iso 14064-1 e ISO14067 (CarbonFootprint di organizzazione e prodotto) documentazioni che sono diventate sempre più richieste in un momento storico dove si ha una maggiore attenzione verso il pianeta.

## ROMA. Sarà il Circo Massimo ad ospitare la prossima edizione di Vinòforum



Vinòforum cambia sede: la sua 21esima edizione si terrà al Circo Massimo dal 17 al 23 giugno. "Per me e per tutto il team di Vinòforum" ha affermato Emiliano De Venuti, organizzatore della manifestazione romana "è un grande piacere poter svelare la nuova location, una notizia tanto attesa dal pubblico quanto dagli addetti ai lavori. La scelta del Circo Massimo come palcoscenico della nuova edizione, fa parte di un progetto che Vinòforum condivide con le istituzioni del territorio e che vede il Lazio diventare hub strategico per un comparto che - solo a Roma - conta oltre 40mila imprese tra agricoltura, industria, distribuzione e ristorazione. Con Vinòforum, il Circo Massimo diventerà non solo un luogo unico per la promozione delle eccellenze del territorio e di tutto il Made in Italy ma si inserirà in un'ottica di fruizione e promozione dell'offerta turistica capitolina".

## VINI&SCIENZA

### L'analisi del genoma della vite retrodata i tempi di domesticazione



Non è mai facile per la scienza con le sue scoperte inserirsi nella comunicazione del vino. Ma un tema supera le difficoltà, rappresentato dai risultati della genetica applicata alla genealogia dei vitigni che ci consente di ricostruire le rotte, le migrazioni e le contaminazioni dei vitigni che oggi consideriamo autoctoni, ma che in tempi più o meno recenti si sono spostati con i popoli. La stagione delle grandi scoperte si apre nel 1997 con la pubblicazione su Nature Genetics ad opera di una équipe franco-americana, dei genitori del Cabernet sauvignon, perfetta sintesi anche semantica, di Cabernet franc e Sauvignon blanc. Nel 1999, vengono scoperti i genitori dello Chardonnay e di decine di altre varietà del nord est della Francia. Le scoperte hanno dimostrato che i vitigni che coltiviamo sono il risultato dell'incrocio spontaneo tra le viti portate dai migranti da oriente, con quelle selvatiche presenti nel bacino Mediterraneo. L'oriente non è più solo il Caucaso ma anche il Levante (Israele, Libano). Quindi non è più un solo centro dove è iniziata la domesticazione della vite circa 11.000 anni fa, bensì due. Tuttavia, un nuovo studio modifica il quadro, ribaltando le narrazioni finora accettate. Questi studi, condotti dalla cinese Yunnan Agricultural University, pubblicati a ottobre su Scientific American, indicano che tra i 400.000 e i 300.000 anni fa la vite era spontanea in tutto il continente eurasiatico occidentale e centrale. Un grande cambiamento avvenne circa 200.000 anni fa per una fase climatica fredda (l'ultima glaciazione del Quaternario) che distrusse la gran parte della variabilità della Vitis vinifera, dividendo l'habitat della vite in due aree isolate: una a ovest del mare (oggi Portogallo, Spagna e Francia) e una a est (tra Israele, Siria, Turchia e Georgia). Circa 56.000 anni fa la regione orientale si separò nuovamente in aree isolate più piccole: Caucaso (Georgia, Armenia e Azerbaigian) e Asia occidentale (Israele, Giordania e Iraq). I primi agricoltori, secondo queste ricerche, migrarono dall'Asia occidentale verso la Georgia portando con sé queste viti da tavola, forse perché da queste potevano ottenere l'uva passa necessaria per i lunghi viaggi, creando così i vitigni con sapore moscato, ad alto contenuto di zucchero.

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

## PIEMONTE. Una vendemmia con 8 stelle su 10. Giro d'affari sale a 1,36 miliardi Ma produzione a -14% e primo calo delle superfici dal 2017

Otto stelle su dieci alla vendemmia 2023 del Piemonte. La stima qualitativa rilasciata da Vignaioli Piemontesi e Regione Piemonte riporta un po' di buonumore nella filiera vitivinicola, dal momento che sulle quantità si registra un pesante -14 per cento. Sono stati poco più di 2 milioni gli ettolitri prodotti contro i 2,26 mln del 2022, per il 94% a Dop. La 2023, secondo i tecnici, è un'annata "molto buona" e il Piemonte si conferma come la seconda regione a livello nazionale per impatto di fatturato con un giro d'affari per il vitivinicolo a quota 1.36 miliardi di euro (contro 1,23 nel 2022).

Nelle valutazioni qualitative, in dettaglio, i vitigni a otto stelle sono arneis, favorita, nascita, dolcetto, grignolino, nebbiolo alto piemonte, chardonnay. con otto stelle e mezzo ci sono cortese, erbaluce, moscato bianco, timorasso, barbera, brachetto, nebbiolo (langhe). **Sono tre i picchi vicino all'eccellenza con nove stelle: freisa, pelaverga piccolo, ruchè.** Sette stelle e mezzo a vespolina, sauvignon blanc, pinot nero. "Il carattere più apprezzabile del 2023" scrivono i tecnici "potrebbe essere quello delle 'ridimensionate' potenze alcoliche anche più in sintonia con le nuove richieste di mercato".

Secondo **Giulio Porzio** (Vignaioli Piemontesi) i problemi si chiamano scarsità dell'acqua e malattie, prima fra tutte la flavescenza dorata, che insieme abbassano le rese ad ettaro e, quindi, il reddito dei viticoltori. "Questo ci rende estremamente vulnerabili. È ora di fare e non di professare. Bisogna guardare al

futuro e investire su nuove strategie per dare un domani alla viticoltura delle colline Unesco e di chi ci lavora".

"Il clima" ha ricordato anche l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, **Marco Protopapa**, sta mettendo a dura prova i viticoltori: "Nella nostra regione, una siccità prolungata ormai da due anni, le alte temperature estive, la neve che non arriva e, di conseguenza, le riserve idriche che si riducono sempre più, sono tutte fonti di grandissima preoccupazione. La conseguenza più immediata è il calo di produzione delle uve. A questo si aggiunge un'incertezza che arriva dai mercati internazionali e che tocca in generale il sistema vino italiano". **Denis Pantini**, responsabile Nomisma Wine Monitor, ha analizzato le performance dei vini piemontesi all'estero (60% della produzione totale). A fronte dei Dop italiani che hanno segnato -0,3% a valore e -3,9% a volumi, i vini piemontesi sono andati meglio della media: l'Asti spumante Dop è cresciuto del 5,2% nei valori e leggermente calato nelle quantità esportate (-0,9%). I rossi fermi Dop piemontesi hanno, invece, subito una contrazione del 2,6% a valori e del 5% a volumi (contro, rispettivamente, un calo del 5,6% e del 8,1% che ha interessato l'intera categoria dei rossi Dop).

Da segnalare il primo calo degli ettari vitati a partire dal 2017, da 45.823 del 2022 a 44.285 ettari del 2023. Sul lungo periodo, dopo una sostanziale stabilità nel decennio 2013-2022, il 2023 ha invertito la tendenza, con una perdita netta di oltre 1.500 ettari.

## FOCUS

# MOSCATO DI SCANZO. I 30 anni della Docg più piccola d'Italia

di Gianluca Atzeni

Qualche settimana fa, il settimanale Tre Bicchieri ha affrontato l'annoso tema della crisi dei vini dolci. Una tipologia alla ricerca di soluzioni per resistere ai cambiamenti del mercato ma che in Italia conta su alcune nicchie, come quella del Moscato di Scanzo. Il passito rosso delle colline bergamasche, Docg dall'annata 2007, si produce in poco più di 31mila bottiglie (dati 2023), in ascesa rispetto alle 27.600 del 2022 e alle 28.700 del 2021. Per gli appena 20 produttori riuniti nel Consorzio di tutela si tratta di un buon segnale nel bel mezzo di una congiuntura negativa per i consumi di vino globali.

**LA PRODUZIONE.** Nel corso del triennio 2021-2023, la superficie vitata per la produzione del Moscato di Scanzo è rimasta invariata. **Sono circa 31 gli ettari vitati**, per la maggior parte afferenti ai soci iscritti all'ente di tutela che ha sede a Scanzorosciate. Per realizzare la Docg i soci del Consorzio rivendicano mediamente 12 ettari. Le oltre 31mila bottiglie dello scorso anno (relative al millesimo 2021) sono esportate per una piccola parte all'estero ma, come fa sapere il Consorzio guidato da **Francesca Pagnoncelli**, negli ultimi anni si è registrato un incremento. I mercati che stanno apprezzando questa nicchia italiana si concentrano soprattutto in Europa: Germania, Regno Unito, Svizzera, Austria con qualche produttore che ha attivato contatti anche con Stati Uniti e Paesi orientali.



**I CANALI DI VENDITA.** Fuori dai confini della Lombardia, il mercato italiano assorbe minime quantità del Moscato di Scanzo. Tuttavia, anche in questo caso, come per le esportazioni, il trend più recente indica una crescita soprattutto per l'interesse del segmento Horeca. Ancora oggi, questo vino, di fatto, si vende principalmente in cantina (con percentuali tra 85% e 90%) e per il resto nel circuito della ristorazione. **I prezzi medi del Moscato di Scanzo sono sostenuti: 39 euro per una bottiglia a 0,5 litri.** Ma siamo di fronte a un prodotto esclusivo e unico, che nelle degustazioni è servito in un calice ufficiale realizzato per esaltare i profumi del vino.

**L'ENOTURISMO.** La vendita diretta è il core business delle cantine del Moscato di Scanzo, che guardano al turismo del vino come a una risorsa fondamentale per la sostenibilità economica del distretto. Le decine di migliaia di presenze alla consueta Festa del Moscato del primo weekend di settembre sono il momento più importante ma negli ultimi anni i produttori riferiscono di un incremento di turisti ed escursionisti provenienti, oltre che dalle varie regioni italiane, anche da Stati Uniti e Canada, Sud America, Oriente e Nord Europa.



**IL CONSORZIO.** A dicembre 2023 è scoccato il trentesimo anno del Consorzio, che può guardarsi indietro senza rimpianti e in avanti con fiducia. Nel 2024 la promozione sarà in primo piano, con partecipazioni a grandi fiere internazionali ed eventi a Scanzorosciate. L'obiettivo è creare una rete che dia valore all'enogastronomia locale di qualità.

### Come si ottiene questo vino passito

Il Moscato di Scanzo Docg è un vino passito a bacca rossa, ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono. **Le uve per la sua produzione vengono appassite per minimo 21 giorni**, adagiandole su graticci o in apposite cassette in ambienti ventilati o termo-condizionati. La fermentazione con macerazione delle vinacce avviene in vasche d'acciaio. Per almeno 2 anni il vino riposa in botti d'acciaio per affinare le sue qualità. Nella vendemmia 2023 il Consorzio stima una produzione di circa 16mila litri, con una stima sulla qualità generale dei vini "medio alta". Dal 2007, la produzione massima raggiunta dalla Docg ha toccato quota 64mila bottiglie.



GAMBERO ROSSO®



DEGUSTAZIONE

# Milano incontra l'Olio di Puglia IGP

4 MARZO 2024 | ore 20:00 - 22:30

Osteria del Treno | Sala liberty  
Via S. Gregorio, 46 | MILANO



**EVENTO. A Torino va in scena "Barolo a Palazzo Barolo"**



Torino si prepara a una giornata di degustazioni con i produttori della Strada del Barolo. Il 17 febbraio saranno oltre 20 e offriranno al pubblico di wine lover torinesi una degustazione di alto livello nei saloni al piano nobile di Palazzo Barolo, residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert. Presenteranno di persona questo celebre vino nelle sue molteplici sfaccettature e annate. Le degustazioni saranno accompagnate da assaggi di prodotti agroalimentari di eccellenza presentati da aziende associate alla Strada del Barolo e grandi vini di Langa.

Due i turni previsti, dalle 15.30 alle 18.30 e dalle 19 alle 22. Le sessioni saranno precedute da due salotti-degustazione (alle 15.30 e alle 18) coi produttori Ernesto Abbona (Marchesi di Barolo) e Maurizio Rosso (Gigi Rosso). L'evento è organizzato con il supporto di Turismo Torino e Provincia e del Salone del vino di Torino ed è inserito nel calendario delle manifestazioni organizzate nell'ambito del progetto Vendemmia a Torino - Grapes in town.

Info: [www.stradadelbarolo.it/12249/barolo-palazzo-barolo-2024/](http://www.stradadelbarolo.it/12249/barolo-palazzo-barolo-2024/)

supervisione editoriale  
Marco Mensurati  
coordinamento contenuti  
Loredana Sottile - [sottile@gamberorosso.it](mailto:sottile@gamberorosso.it)  
hanno collaborato  
Giulia Argenti, Gianluca Atzeni, Vittorio Ferla, Massimo Lanza, Cesare Pillon, Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza, Marzio Taccetti  
progetto grafico  
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago  
foto  
[caffetteria stazione.it](http://caffetteria stazione.it) (cover)  
contatti  
[settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) - 06.55112201

APPUNTAMENTI

**ENO MEMORANDUM**

**FINO AL 28 MARZO**

❖ **PROSECCO DOCG VIRTUAL TASTING**  
evento online  
dalle 19.00  
[prosecco.it/it/virtual-tasting/](http://prosecco.it/it/virtual-tasting/)

**3 FEBBRAIO**

❖ **AMARONE OPERA PRIMA**  
Verona  
Palazzo della Gran Guardia  
fino al 4 febbraio  
[amaroneoperaprima.it](http://amaroneoperaprima.it)

**5 FEBBRAIO**

❖ **ITALIAN TASTE SUMMIT**  
Monza  
Reggia di Monza  
fino al 7 febbraio  
[facebook.com/ItalianTasteSummit/](https://facebook.com/ItalianTasteSummit/)

**10 FEBBRAIO**

❖ **GRAPPA TRENINO LOVERS**  
Tonadico (Trento)  
presso Palazzo Scopoli  
piazza Marzollo  
fino al 12 febbraio  
[tastetrentino.it/eventi/grappatrentinalovers-oldnewsid-n2414](http://tastetrentino.it/eventi/grappatrentinalovers-oldnewsid-n2414)

**12 FEBBRAIO**

❖ **WINE PARIS & VINEXPO PARIS**  
Parigi  
Paris Expo  
Porte de Versailles  
fino al 14 febbraio  
[wineparis-vinexpo.com](http://wineparis-vinexpo.com)

**12 FEBBRAIO**

❖ **CESENA IN BOLLA**  
Cesena  
presso Cesena Fiera  
via Dismano, 3845  
fino al 13 febbraio  
[cesenainbolla.com](http://cesenainbolla.com)

**14 FEBBRAIO**

❖ **ANTEPRIME DI TOSCANA**  
fino al 19 febbraio  
[anteprimetoscane.it](http://anteprimetoscane.it)

**15 FEBBRAIO**

❖ **CHIANTI CLASSICO COLLECTION**  
Firenze  
Stazione Leopolda  
fino al 16 febbraio  
[chianticlassico.com/news/chianti-classico-collection-2024/](http://chianticlassico.com/news/chianti-classico-collection-2024/)

**17 FEBBRAIO**

❖ **IL BAROLO A PALAZZO BAROLO**  
Torino  
Palazzo Barolo  
dalle 15.30  
[stradadelbarolo.it/12249/barolo-palazzo-barolo-2024/](http://stradadelbarolo.it/12249/barolo-palazzo-barolo-2024/)

**17 FEBBRAIO**

❖ **ANTEPRIMA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**  
Montepulciano (Siena)  
[consorziovinonobile.it](http://consorziovinonobile.it)

**18 FEBBRAIO**

❖ **CHIANTI LOVERS & ROSSO MORELLINO**  
Firenze  
[anteprimetoscane.it](http://anteprimetoscane.it)

**18 FEBBRAIO**

❖ **VIVA LA VITE**  
Pescara  
Ex distilleria Aurum  
largo Gardone Riviera  
fino al 19 febbraio  
[vivalavite.it](http://vivalavite.it)

**19 FEBBRAIO**

❖ **L'ALTRA TOSCANA**  
Firenze  
Palazzo degli Affari  
[anteprimetoscane.it](http://anteprimetoscane.it)

**2 MARZO**

❖ **SALONE DEL VINO DI TORINO**  
Torino  
fino al 4 marzo  
[info.salonedelvinotorino.it](http://info.salonedelvinotorino.it)

**18 MARZO**

❖ **LA PRIMA DELL'ALTA LANGA**  
Torino  
Teatro Regio  
dalle 10 alle 17.30  
[altalangadocg.com](http://altalangadocg.com)

**GAMBERO ROSSO**



**WORLDTOUR**

**CALENDAR 2024**

**JANUARY**

30 NAIROBI - Kenya Top Italian Wines Roadshow

**FEBRUARY**

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

**MARCH**

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

**APRIL**

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

**MAY**

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

**JUNE**

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

**YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION**

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

GamberoRossoInternational  

## Le grandi cantine del Piemonte



VIA ALBA, 15 | 12050 SERRALUNGA D'ALBA (CN) | WWW.FONTANAFREDDA.IT | 0173 626 111

**P**roduttori di Barolo e dei grandi vini delle Langhe in Serralunga d'Alba. Nati nel 1858 dalla storia d'amore tra il primo Re d'Italia, Vittorio Emanuele II, e Rosa Vercellana, da sempre una comunità unita intorno al rispetto della terra, oggi con oltre 120 ettari di vigneti certificati a biologico. Da anni Fontanafredda si impegna nella sostenibilità in campagna e in cantina. Oggi con i suoi terreni nel cuore del 50° sito italiano Patrimonio Mondiale dell'Umanità, fa da cornice al primo Villaggio Narrante d'Italia, offrendo un'esperienza alla scoperta dei grandi vini del territorio, dall'ospitalità a 4 stelle sino all'incontro con l'alta cucina della tradizione piemontese.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Alta Langa Blanc de Noir Pas Dosé Vigna Gatinera 2014 96 mesi

Lo storico Alta Langa Vigna Gatinera, 100% Pinot Noir, nasce da un terreno calcareo-argilloso a più di 250 metri di altitudine in Vigna Gatinera, a Serralunga d'Alba. Segue la prestigiosa tecnica del metodo classico ed è prodotto in un numero limitato di bottiglie, degorgiate in 4 riprese: si inizia a 72 mesi, poi 84, 96 ed infine 108. Un metodo classico che regala una grande varietà di profumi di frutta a polpa bianca, frutta secca e crosta di pane. Rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.

#### Barolo Vigna La Villa Paiagallo 2019

Nel cuore dell'M.G.A. Paiagallo, nasce una delle vigne più storiche di Fontanafredda. Prende il nome dalla cascina reale ai piedi di Vigna La Villa, situata a Barolo in una lingua di terra ricca di limo, sabbie e argille. Profumi di piccoli frutti rossi che ricordano le more con un palato ricco, lungo e dal tannino dolce. Ottimo con carni brasate e formaggi a media-lunga stagionatura.



#### Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Renaissance 2019

Dal terroir ricco di calcare e marne grigie nasce un barolo rinomato per la sua struttura incisiva, l'intensità aromatica e la capacità di invecchiamento. Il colore è rosso rubino con riflessi granato brillante e al naso presenta un'intrigante florealità, che richiama la rosa appassita e il sottobosco. In bocca è avvolgente e vibrante, dal tannino evidente, ma integrato al sorso. Per l'annata 2019 consigliamo l'abbinamento con risotto al Castelmagno e panbrioche con petto di faraona e mousse di fegatini.



## Le grandi cantine del Piemonte



VIA XX SETTEMBRE, 64 | 12052 NEIVE (CN) | WWW.GIACOSA.IT | 0173 67013

**L'**obiettivo dell'azienda è racchiudere nei suoi vini il sole, il vento, il calore e la fatica, in una parola il territorio da cui nascono le uve. Un attento rispetto per l'ambiente e un giusto compromesso tra tradizione e tecnologia consentono la produzione di una vasta gamma di vini che spazia da interpretazioni più moderne ad altre più legate a un sapere del passato. I fiori all'occhiello dell'azienda - Barolo, Barbaresco e Barbera - si affiancano a vini a base di arneis, grignolino e dolcetto che comunque non mancano di complessità e finezza. Un'azienda storica che si è distinta nel tempo e nella realtà vitivinicola del Piemonte e ha raggiunto oggi una ragguardevole produzione di circa 600.000 bottiglie l'anno.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Barolo Scarrone V. Mandorlo 2014

Questo Barolo nasce dall'omonimo vigneto situato nella MGA Scarrone (sottozona di Castiglione Falletto). Complesso e intenso: rose, arance rosse, spezie dolci, tabacco, liquirizia e cuoio sono il preludio a un sorso caldo, persistente e sapido. Vino ideale per brasati e arrostiti.

#### Barbaresco Basarin V. Gianmatè 2019

Le marne ricche di argilla della vigna Gianmatè conferiscono al vino complessità aromatica e organolettica. Al naso ricorda il profumo di violetta, il ribes e un sentore di vaniglia. I tannini ben evidenti strutturano il sorso e il finale piacevolmente lungo lascia appagati. Da abbinare a piatti con selvaggina da piuma.



#### Barbera d'Alba Maria Gioana 2019

Di un bel rosso rubino intenso. Al naso offre sentori fruttati e floreali che si staccano da un sottofondo dalle note di vaniglia e delicatamente speziato. Persistente, con un sorso di grande freschezza che gli dona scorrevolezza, è il vino perfetto da abbinare a carne alla griglia o formaggi dalla lunga stagionatura.

# L'ANALISI. La fine del modello Francia Cosa ci dicono le proteste dei vigneron



di Loredana Sottile

Sale la tensione in Francia, dove i vigneron si trovano in prima linea nelle proteste che riguardano l'agricoltura. Se nella Gironda sono in corso diverse manifestazioni e sit in contro il Governo (manifestazioni arrivati fino a Bruxelles per unirsi a quelle degli agricoltori), nelle scorse settimane nel Sud della Francia non sono mancati episodi molto violenti, come esplosioni e minacce ai negociant. Non sono servite a calmare le acque le misure annunciate dal ministero dell'agricoltura Marc Fesneau che, lo scorso 31 gennaio ha messo sul piatto **230 milioni di euro: 80 milioni di aiuti alle casse vitivinicole e 150 milioni di euro per lo sradicamento di 100mila ettari di vigneto**. Adesso i viticoltori aspettando i dettagli e soprattutto i tempi del piano. Il futuro della viticoltura francese, invece, è tutto da vedere (e riscrivere probabilmente). Ma in che modo tutto questo riguarderà l'Italia? Partiamo dalle differenze. Nel Belpaese - dove sono in atto diverse prote-

ste degli agricoltori contro l'Europa e contro i grandi sindacati - i viticoltori non si trovano nelle piazze, non danno ultimatum, non mettono bombe. Il malcontento lo esprimono con toni pacati, cercando di trovare mediazioni. E lì dove non si può, ricorrono ai tribunali. *"In Italia difficilmente il mondo del vino (considerato al di fuori del comparto agricolo; ndr) arriverebbe a quei livelli"* è l'analisi del vicepresidente di Federvini **Piero Mastroberardino** (professore di Business Management all'Università di Foggia) *"In primis perché siamo molto meno combattivi, ma anche e soprattutto perché siamo abituati ad un modello diverso da quello francese, in cui il produttore di vino è anche colui che tiene i rapporti con la distribuzione e che segue personalmente i mercati. In Francia le cose vanno diversamente: sono i négociant che, ancora prima che il vino sia pronto, vanno dai vigneron a comprarlo. Quando non lo fanno più, questo meccanismo va in tilt, proprio come sta accadendo adesso. E tutto il sistema finisce per esplodere, di pari passo alla protesta"*.

Come a dire, l'Italia, anche per i periodi più complicati ha comunque sviluppato degli anticorpi, perché ha un sistema tale per cui le cantine non dipendono da un unico venditore o mercato. Anche durante il Covid la formula che ha consentito di andare avanti è sempre la stessa: differenziazione. *"Occhio, quindi, a parlare di modello francese"* continua Mastroberardino *"le criticità ci sono anche lì. E come stiamo vedendo sono anche superiori alle nostre. Da tenere conto, poi, che i francesi devono vedersela anche con un Paese che vede nei produttori di vino dei nemici"*. Non si dimentichi, infatti, che è proprio la Francia ad appoggiare la diffusa campagna anti-alcol che ha portato, tra le altre cose, alla proposta del Nutriscore anche per il vino con massimo segnale di pericolosità: lettera F di colore nero. Il tutto nonostante le affermazioni del presidente Macron che più volte ha cercato di difendere il comparto, fino a rifiutarsi di appoggiare il Dry January. Rifiuto che, infatti, gli ha attirato molte critiche dalle associazioni no alcol. L'allerta resta, dunque, altissima, mentre il modello francese vacilla.

## IL MIO EXPORT

Giovanni Celeste Benvenuto – CANTINE BENVENUTO

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

Abbiamo una quota export che rappresenta il 60% dell'intera produzione annua. I Paesi nei quali siamo presenti sono gli Usa con New York, California, Illinois, Pennsylvania come stati trainanti seguiti da Canada, Svizzera, Belgio, Francia, Germania, Olanda, Repubblica Ceca, Regno Unito, Giappone e Cina.

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

In ambito extracomunitario si vende meglio negli Usa, c'è molta richiesta di prodotti di qualità che parlino in maniera autentica del territorio di provenienza; in ambito europeo senza dubbio la Francia, dove c'è enorme attenzione alla qualità ed alla biodiversità del nostro Paese.

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

Purtroppo, tutte queste variabili negative hanno determinato oltre ad un aumento dei nostri listini, anche ritardi nelle consegne, abbinate al calo del potere di acquisto per via dell'inflazione. Variabili che mettono a dura prova il comparto.

**4 Quali strategie per superare questo momento?**

Puntando tutto su territorio e qualità. In Italia abbiamo 545 varietà di vite da raccontare e con loro narrare il territorio e le sue tradizioni enologiche, non abbiamo eguali. Altra cosa fondamentale è fare rete nella filiera cooperare e promuovere il territorio.

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

Sempre più preparati ed attenti al territorio, alle tecniche di coltivazione e di vinificazione, considerando il vino uno degli elementi romantici del nostro Paese, come anche il cinema in alcuni casi ha evidenziato.

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

Partecipiamo a diversi eventi, alcuni dei quali sostenuti



dal nostro assessorato ed altri organizzati direttamente dai nostri distributori. Ciò che ci ha insegnato la pandemia è che il digitale rappresenta una risorsa sempre più importante.

**7 Avete un export manager - o più di uno - dedicato? Come lo avete selezionato?**

La nostra è un'azienda a conduzione familiare ed ho il piacere di occuparmi io direttamente di questa parte, ovviamente formandomi costantemente. Ciò permette di raccontare con autentico entusiasmo dettagli, storia e territorio della nostra cantina.

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

In Francia, il mio importatore ed amico Christophe, mi spinge sempre a migliorarmi ed osare. Una volta mi fece degustare un orange wine e mi esortò a provare questa strada con lo zibibbo. Io lo ascoltai. Cinque anni dopo quel vino mi fece ottenere i miei primi e sempre ambiti Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

❖ Cantine Benvenuto  
Francavilla Angitola - Vibo Valentia - cantinebenvenuto.it

NEL PROSSIMO NUMERO  
CANTINE DEI



## INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	0,77	-0,35
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	3,55	1,11
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	2,09	-0,31

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-1,79	-3,04	-0,52	1.003
Campari	Italia	2,29	-7,98	-2,73	11.573
Centrale del Latte d'Italia	Italia	0,68	-3,90	4,59	41
Marr	Italia	1,63	-2,44	-8,05	745
Newlat Food	Italia	-1,34	3,05	68,75	355
Orsero	Italia	2,86	1,89	11,05	305
Valsoia	Italia	2,67	7,31	2,46	107
Anheuser Bush I	Belgio	0,17	-1,63	5,43	99.836
Danone	Francia	0,45	5,35	23,39	41.899
Pernod-Ricard	Francia	7,69	-3,97	-17,57	39.213
Remy Cointreau	Francia	8,42	-16,03	-43,00	4.948
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-0,38	-8,39	-12,69	2.654
Dsm	Olanda	0,00	0,00	-1,85	763
Heineken	Olanda	2,04	1,17	1,64	53.579
Jde Peet S	Olanda	-0,18	-6,57	-17,30	11.094
Ebro Foods	Spagna	0,65	-0,77	-3,27	2.369
Viscofan	Spagna	2,08	0,56	-9,72	2.506
Barry Callebaut N	Svizzera	0,23	-9,65	-33,23	7.513
Emmi N	Svizzera	-4,12	-0,33	4,85	5.186
Lindt N	Svizzera	1,83	8,82	7,35	15.968
Nestle N	Svizzera	3,26	1,56	-10,93	282.340
Associated British Foods	Gran Bretagna	4,20	0,59	27,60	21.058
Britvic Plc	Gran Bretagna	4,48	5,41	14,54	2.581
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-0,10	4,88	25,28	2.514
Diageo	Gran Bretagna	5,91	0,14	-16,14	74.618
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	0,64	-4,78	-17,35	2.943
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	7,05	-22,46	-31,91	28.943
Beyond Meat	Stati Uniti	0,00	-23,37	-58,54	406
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-2,27	3,48	-5,26	3.338
Brown-Forman B	Stati Uniti	1,94	-1,73	-14,98	16.033
Bunge Ltd	Stati Uniti	0,13	-10,55	-6,97	12.096
Campbell Soup	Stati Uniti	0,97	3,35	-13,91	12.332
Coca-Cola Co	Stati Uniti	0,08	1,65	-1,22	238.839
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	0,10	2,72	-20,37	12.974
Constellation Brands	Stati Uniti	-1,80	2,76	9,75	41.870
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	2,06	-10,57	-31,61	6.590
Flowers Foods	Stati Uniti	0,79	2,13	-14,88	4.474
Freshpet Inc	Stati Uniti	0,26	1,76	42,77	3.927
General Mills	Stati Uniti	0,93	0,32	-16,44	35.762
Hershey Company	Stati Uniti	2,79	5,87	-11,56	27.276
Hormel Foods	Stati Uniti	-0,13	-4,45	-31,49	15.467
Ingredion Inc	Stati Uniti	0,14	0,67	7,72	6.566
Kellanova	Stati Uniti	1,54	-1,11	-13,46	17.337
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	0,19	-4,56	-8,41	40.999
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-5,52	-4,24	5,03	13.777
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	5,81	12,57	-1,76	4.752
Mccormick & Co	Stati Uniti	3,70	1,24	-7,24	16.058
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	0,51	2,71	22,72	11.614
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	2,59	5,40	17,74	95.787
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-0,47	-3,99	8,06	53.057
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-0,70	-5,27	8,00	4.053
Nomad Foods	Stati Uniti	2,74	6,14	2,33	2.893
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	0,86	-0,85	-50,00	640
Pepsico Inc	Stati Uniti	1,18	-0,13	0,08	215.802
Performance Food Gr	Stati Uniti	4,36	6,65	22,98	10.580
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-0,50	0,36	16,69	6.060
Post Holdings	Stati Uniti	2,23	7,47	2,41	5.281
Seaboard Corp	Stati Uniti	0,88	0,92	-9,36	3.856
Smucker, J.M.	Stati Uniti	1,30	5,19	-12,31	13.009
Sysco Corp	Stati Uniti	7,02	10,52	3,48	37.761
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	2,83	-0,37	-45,29	902
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	0,54	1,00	-7,48	42.238
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	3,19	2,44	-14,10	14.536
Us Foods Holding	Stati Uniti	2,75	2,95	25,77	10.597

## FINE WINE AUCTIONS

### Anche il Cristal è in fase calante

La tabella espone questa settimana i prezzi massimi ottenuti alle aste dalle bottiglie di 16 annate dello Champagne Cristal della Roederer: selezionate, per motivi di spazio, tra le 25 quotate sia nel 2022 che nel 2023. Grazie ad esse è possibile perciò conoscere qual è e come sta variando il favore di cui godono sul mercato: complessivamente le 25 bottiglie costano adesso 1.534 euro in meno dei 16.563 necessari per acquistarle nel 2022. Come tutti i vini francesi, dunque, anche il Cristal è in fase di ribasso, ed è un ribasso del 9,26%, più accentuato di quello denunciato da Dom Pérignon e Le Mesnil. Come mai? Si ritiene che Cristal sia la prima prestige cuvée della storia perché è nata nel 1876, ma in realtà è stata posta in commercio solo a partire dal 1945 perché era stata creata in esclusiva per lo zar Alessandro II. E questo spiega perché la sua bottiglia è trasparente e a fondo piatto: per il timore che vi si potesse nascondere qualche ordigno in occasione di un attentato, lo zar l'aveva richiesta esplicitamente così a Louis Roederer, che la fece realizzare in cristallo dalle vetriere Flemish. È rimasta tale e quale, col nome Cristal (però in vetro), anche se ciò costringe ad avvolgerla in un foglio di cellophane anti raggi ultravioletti per evitare una troppo rapida ossidazione del prezioso contenuto. E il motivo c'è: questa confezione fa percepire concretamente la sua rarità ed esclusività, ne fa uno di quei prodotti il cui desiderio d'acquisto, secondo l'economista Thorstein Veblen, cresce in proporzione al crescere del prezzo.

– Cesare Pillon

### Cristal - Louis Roederer

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1964	1 b	Hk\$ 8.125	Sotheby's, Hong Kong	24/11/23	€ 954,69	€ 676,15	+41%
1966	1 b	€1.098	Finarte, Milano	04/10/23	€ 549,00	€ 275,00	+100%
1979	1 b	HK\$59.760	Zachys, live, Hong Kong	01/04/23	€ 1.166,32	€ 1.873,48	-38%
1982	1 b	£525	Zachys, online, Europa	09/06/23	€ 611,94	€ 991,38	-38%
1985	1 b	\$2.241	Acker Wines, Usa	17/05/23	€ 689,78	€ 870,73	-21%
1988	1 b	\$2.366	Zachys, New York	02/03/23	€ 743,71	€ 991,38	-25%
1993	1 b	\$375	Zachys, New York	30/10/23	€ 353,63	€ 469,80	-25%
1997	1 b	\$448	Zachys, NY online	20/02/23	€ 419,73	€ 552,78	-25%
2004	1 b	\$1.743	Acker Wines, Usa	26/10/23	€ 275,63	€ 334,52	-18%
2005	1 b	\$425	Bonhams, Usa online	12/12/23	€ 393,38	€ 251,50	+56%
2006	1 b	HK\$17.928	Acker Wines, Hong Kong	23/09/23	€ 358,86	€ 512,74	-30%
2007	1 b	\$1.992	Acker Wines, Usa	07/09/23	€ 309,99	€ 408,33	-24%
2009	1 b	HK\$12.500	Christie's, Hong Kong	24/05/23	€ 246,67	€ 353,74	-30%
2012	1 b	\$3.486	Acker Wines, Usa	17/05/23	€ 536,50	€ 413,33	+30%
2013	1 b	\$1.875	Zachys, New York	22/06/23	€ 284,47	€ 372,00	-24%

