



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



VINI OMOLOGATI COMMISSIONI DI ASSAGGIO SOTTO ACCUSA

EXPORT

Nel 2023 frenano tutti i principali mercati di sbocco
Parola d'ordine diversificare

AGRICOLTURA

L'associazione Donne in campo ❖ contro il Governo
"Scomparsi i sostegni alle imprese al femminile"

IL DIBATTITO

Lieviti indigeni o selezionati? ❖ Schieramenti a confronto
Ecco quello che Report non ha detto

TERRITORI

La Franciacorta lancia le unità ❖ geografiche sono 134 ma al momento non andranno in etichetta

AZIENDE

Masi Agricola Vs Renzo Rosso ❖ "Gravi danni di immagine Valuteremo azioni legali"





Report: “Pronti per la terza puntata Ci vediamo a Vinitaly”

Non c'è due senza tre. Dopo l'inchiesta di dicembre dal titolo “Piccoli Chimici” e quella di febbraio “Il nemico in casa”, Report non esclude il ritorno.

Fonti interne alla trasmissione di Raitre dicono al Gambero Rosso che i giornalisti sono già al lavoro su una terza puntata. «Nei mesi scorsi e, soprattutto, dopo la puntata andata in onda lo scorso 18 febbraio, sono arrivate nuove segnalazioni a valanga, molte delle quali meritano di essere approfondite».

Di fatto domenica scorsa si è chiusa la stagione autunnale della trasmissione che tornerà, con l'edizione primaverile ad aprile. Quale periodo migliore per un'inchiesta sul vino, dal momento che è proprio il mese di Vinitaly (14-17 aprile)?

Che Emanuele Bellano & c. possano essere avvistati a Verona non è un'ipotesi tanto peregrina: «Per avere una panoramica trasversale sul vino italiano, senz'altro Vinitaly è il luogo ideale, come già è accaduto con Wine&Siena», ci dice la nostra fonte.

Dopo aver parlato di additivi aggiunti nel vino, di lieviti selezionati e aver messo a confronto piccoli artigiani e grandi gruppi industriali, le ipotesi sono tutte aperte. Di certo, fino ad ora, nel bene e nel male, le inchieste andate in onda hanno fatto discutere, attirandosi parecchie critiche per la superficialità con cui sono stati trattati certi argomenti, ma anche diverse riflessioni su cosa il settore possa cambiare, soprattutto nella comunicazione verso l'esterno.

E intanto si aprono le scommesse su chi potrebbe essere il prossimo big del vino intervistato dopo il presidente di Unione Italiana Vini Lamberto Frescobaldi e l'enologo Riccardo Cotarella. La lista è lunga: come si dice a Roma, a chi tocca nun se 'ngrugna. – **L.S.**

EXPORT. Il 2023 del vino italiano si chiude in negativo nei primi 5 mercati Giù anche il prezzo medio. Uiv: "Bisogna trovare altri sbocchi"

Meno vino italiano importato per i cinque principali acquirenti, nel corso del 2023. Il bilancio è negativo sia a volume sia a valore, rispettivamente per -4,4% e -7,3%. Usa, Germania, Regno Unito, Canada e Giappone, che pesano per il 56% sull'export di vino made in Italy, hanno totalizzato 4,45 miliardi di euro. La Germania è l'unico paese con un segno positivo a volume (+7%) grazie al forte incremento dei vini sfusi (+16%), secondo i dati diffusi dall'Osservatorio di Unione italiana vini, su base doganale. **L'eccesso di scorte detenute dai distributori ha pesato sulla performance particolarmente negativa degli Usa (-13% a volume)**, seguiti da Canada e Giappone (entrambi a -11%) e Uk (-9%). Nei valori, è pesante la perdita di oltre il 10% per Usa e Canada, intorno al 5% per il Giappone e del 4% per Uk. Stabile la Germania.

Prezzo medio del vino italiano in flessione (-3%), nonostante il surplus di costi produttivi per le imprese, per l'effetto, da un lato, della crescita import di sfusi (+9%, dove però i listini crollano a -11%) e dei grandi formati (+6%) e, dall'altro, per il contestuale minore impatto del vino imbottigliato (-7%) e degli spumanti, che scendono dell'11% in volume, a fronte di un prezzo medio crescente (+5%), unica tipologia.

"L'Italia deve necessariamente allargare la base clienti. Questi cinque Paesi rappresentano quasi il 60% del valore dell'export italiano, contro il 50% della Francia e il 40% della Spagna. Il 2024 si annuncia molto complesso" sottolinea il presidente



Uiv, Lamberto Frescobaldi "e con una produzione italiana ai minimi storici, le nostre imprese avranno l'esigenza vitale di alzare il valore unitario dei propri prodotti, in un contesto macroeconomico che non è dei più favorevoli".

Il calo del mercato del vino, aggiunge l'Osservatorio Uiv, ha avuto conseguenze in tutti i Paesi produttori, per la combinazione di destocking degli importatori, crisi inflattiva e minor potere di acquisto. L'import globale di vino dei 5 primi mercati acquirenti ha chiuso a 16,9 miliardi di euro, il 7,5% in meno sul 2022, con volumi a -6,7%. La Francia, primo esportatore, ha fatto peggio dell'Italia a volume (-10%) ma ha fatto meglio a valore (-5%).

Totale import da Italia



elaborazioni Osservatorio del Vino UIV-Vinitaly su dati Dogane

AGROALIMENTARE. Partnership Mps-Assocamerestero per supportare l'internazionalizzazione

Dopo il ritorno alla distribuzione di un dividendo (non accadeva da 13 anni), Banca Mps-Monte dei Paschi di Siena (che ha chiuso il 2023 con un utile di 2 miliardi di euro e con performance che anticipano le previsioni del piano di risanamento) ha annunciato un accordo con Assocamerestero per favorire l'internazionalizzazione delle imprese italiane nel settore agricolo e agroalimentare. Il protocollo è stato sottoscritto a Siena. L'accordo si inserisce nel contesto di una più ampia strategia di Mps a sostegno del settore agroalimentare e della Dop economy.

Per le aziende, in particolare, **saranno messi a disposizione prodotti e servizi bancari a sostegno di progetti di**

investimento, legati anche allo sviluppo tecnologico sostenibile, e attraverso il supporto delle Camere di commercio anche iniziative di ingresso delle imprese nei mercati esteri, per rafforzare la competitività e facilitarne l'espansione commerciale. Nell'intesa sono previsti anche servizi di consulenza su strumenti di finanza agevolata, con incontri di formazione, road-show sui territori e tavoli periodici per un confronto su temi strategici col coinvolgimento di imprenditori, esperti del settore, accademici e sindacati di categoria. **Paolo Delprato**, responsabile prodotti imprese, finanza agevolata di Banca Mps ha sottolineato che il gruppo guarda "con particolare attenzione alle aziende operanti



A sinistra Paolo Delprato, responsabile prodotti imprese, finanza agevolata di Banca Mps e Domenico Mauriello, segretario generale di Assocamerestero

nel settore della Dop economy". Per **Domenico Mauriello**, segretario generale di Assocamerestero (associazione delle 86 Camere di commercio italiane all'estero e di Unioncamere), l'obiettivo è agevolare le Pmi agroalimentari nell'affacciarsi ai mercati esteri e consolidare la loro presenza globale. - G.A.

ALCOL. Frescobaldi: "Il vino rappresenta solo l'11,7% dei consumi di alcol" Adesso la filiera vuole un ruolo attivo nell'educazione al bere moderato

Nell'Unione europea, il consumo di alcol è in calo dal 2008 e ha registrato una contrazione complessiva del 24% tra 2010 e 2020. Pertanto, il modello di consumo nell'Ue è "intrinsecamente moderato, in particolare in Italia, e si riflette in una partecipazione attiva di tutto il comparto alla promozione del bere responsabile". Il messaggio di **Lamberto Frescobaldi**, presidente di Uiv, è stato lanciato a Bruxelles, martedì 20 febbraio, durante il convegno Consumo moderato di vino e dieta mediterranea, organizzato da Ice Agenzia in collaborazione con Uiv.

Frescobaldi ha ricordato i dati Oms, secondo cui il vino rappresenta oggi solo l'11,7% dell'alcol complessivamente consumato nel mondo, con un 44,8% imputabile agli spirit e un 34,3% alla birra. E ha lanciato un appello: "Vogliamo lavorare assieme alle istituzioni europee non solo per migliorare l'educazione al consumo moderato di vino, ma anche per tra-



Il presidente di Uiv Lamberto Frescobaldi

sferire a livello legislativo l'attenzione alla trasparenza e alla tutela dei nostri prodotti che da sempre caratterizzano il nostro comparto". Un invito basato sulla consapevolezza che il settore vino sia preparato e pronto a "sostenere l'evoluzione e il cambiamento, purché fondati sui presupposti di qualità e sostenibilità che valorizzano il no-

stro lavoro e i nostri territori".

"Il vino italiano è e vuole essere riconosciuto come ambasciatore del patrimonio dell'Unione europea" ha proseguito il presidente di Uiv "un asset in termini di biodiversità, tutela del paesaggio, tradizione, storia, artigianato, lifestyle e, certamente non da ultimo, economici". Del resto, **la filiera diretta e correlata occupa quasi 900mila persone in circa 530mila aziende, per un fatturato complessivo che nel 2022 ha superato i 30 miliardi di euro**. Un indotto ad altissima propensione per l'export che rappresenta una "leva fondamentale per la sopravvivenza di alcuni territori". Al convegno sono intervenuti anche il presidente del Ceev, Mauricio Gonzalez Gordon, e l'europarlamentare Paolo De Castro. L'evento ha visto i contributi scientifici dei professori Ursula Fradera, Ramon Estruch e Attilio Giacosa (membro del comitato scientifico di Irvias).

Alimentaria
International Food, Drinks & Food Service Exhibition

&

HOSTELCO
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



CLIMATE CHANGE. L'agricoltura paga il prezzo più alto Nel 2022 perdite equivalenti a una manovra finanziaria



di Gianluca Atzeni

L'agricoltura paga il prezzo più alto degli effetti del clima, con ben 900 milioni di euro di perdite nel corso del 2022, anno in cui l'andamento dell'economia agricola ha registrato un calo della produzione dell'1,5 per cento. Buona parte del risultato negativo va ricondotto alla diffusa siccità e alla carenza di precipitazioni. Il dato è contenuto nel focus di Censis e Confcooperative, dal titolo *Disastri e climate change, conto salato per l'Italia*, presentato il 20 febbraio, secondo cui i disastri ambientali bruciano ben 210 miliardi di euro, cancellando una somma pari all'intero importo del Pnrr (Piano nazionale di ripresa e resilienza).

Considerando il breve periodo, tra 2017 e 2022, ammonta a 42,8 miliardi di euro la perdita complessiva.

Nel solo 2022, il costo è stato di quasi un punto percentuale rispetto al prodotto interno lordo italiano (0,9%), equivalente a 17 miliardi di euro. Un importo di poco inferiore a una manovra finanziaria. Sul lungo periodo, i disastri naturali e il climate change, tra 1980 e 2022, hanno causato 210 miliardi di perdite economiche, di cui 111

miliardi attribuiti ai cambiamenti climatici, con 57,1 miliardi di euro per alluvioni, 30,6 miliardi per ondate di calore e 15,2 miliardi di euro per le precipitazioni. La siccità, gli incendi boschivi e le ondate di freddo sono costate 8,2 miliardi. Poco meno di 100 miliardi sono, infine, imputabili a terremoti, eruzioni, frane e altri fenomeni geofisici.

Negli ultimi 40 anni, è l'Italia (210 miliardi di euro) che ha subito maggiormente gli effetti dei disastri naturali e degli eventi estremi nell'Unione europea (767 mld di euro complessivi), seguita da Germania (167 mld), Francia (121 mld), Spagna (86 mld) e Grecia (22 mld). Considerando solo la voce eventi climatici estremi la Germania

è in testa con 167 miliardi di euro, poi Francia (120 mld) e Italia (111 mld).

A rischio soprattutto le piccole imprese. Una Pmi su quattro, come spiega il presidente di Confcooperative, Maurizio Gardini, è minacciata perché localizzata in comuni a rischio frane e alluvioni. Il dato preoccupante è che tali imprese presentano una probabilità di fallire del 4,8% più alta di quella delle altre attività, una volta che si sia verificato l'evento avverso. Si tratta di società che realizzerebbero un risultato economico inferiore del 4,2% e una dimensione d'impresa, in termini di addetti, anch'essa inferiore alle imprese localizzate in territori non esposti a rischi di frane e alluvioni.

Le coltivazioni più colpite

Il 2022 è considerato l'anno più caldo di sempre. Il contraccolpo è stato subito da quasi tutte le tipologie di coltivazioni, dai legumi (-17,5%) all'olio di oliva (-14,6%), dai cereali (-13,2%) agli ortaggi (-3,2%), dalle piante industriali (-1,4%) **al vino (-0,8%)**. Il comparto zootecnico ha subito una riduzione della produzione pari allo 0,6 per cento. A livello territoriale flessione del volume di produzione in agricoltura ha avuto nel 2022 maggiore incidenza nel Nord Ovest (-3,5%) e nel Sud (-3%). Considerando il valore aggiunto, è negativo il trend nel Nord Ovest (-7,6%), con una riduzione al Sud del 2,9 per cento.

Scienza e pensiero magico. Ecco qual è il compito della corretta informazione (riflessioni a margine della trasmissione Report)



Ci stiamo muovendo verso una storia della vita orientata dall'intelligenza e non più dall'evoluzione, che comporta la totalizzazione della natura. In realtà l'artificialità è intervenuta assai presto a modificare la naturalità della vita e la distinzione tra i due termini è molto meno intuitiva di quanto possa a prima vista sembrare. Abbiamo cominciato da molto tempo a modificare attraverso selezioni ed incroci molte specie di vegetali e animali. Quello che sta cambiando in modo esponenziale è l'efficienza, la rapidità d'effetto e l'intensità dei nostri interventi, non la loro qualità "teologica". L'alternativa che abbiamo di fronte non prevede di rimanere fermi. **Solo un'informazione precisa, aggiornata e diffusa può davvero guidarci** verso il passaggio che ci aspetta e creare le premesse di quella riconciliazione con il futuro che è uno dei compiti più urgenti della nostra cultura.

La diffidenza romantica, irrazionale nei confronti della tecnica, la tecnofobia, è ancora molto diffusa nell'opinione pubblica, soprattutto europea e nessuno vuole vestire i panni dell'apprendista stregone. La globalizzazione influenza non solo gli avvenimenti su scala mondiale, ma anche la nostra vita quotidiana, il nostro rapporto con il vino.

Non c'è bisogno di soffermarci su tutto l'elenco degli additivi o delle operazioni che vengono applicate alla produzione del vino quali l'osmosi inversa, la criomacerazione, l'uso di lieviti selezionati, tannini, trucioli, attivatori per la fermentazione, scorze di lieviti, etc. Tutti innocui per la salute e consentiti dalle normative vigenti, ma che alla fine fanno diventare i vini tutti uguali, a prescindere dal vitigno e dal terroir.

La reazione a questi vini si è manifestata con forme di vinificazione e di viticoltura alternative, quali il ritorno ai vitigni autoctoni, la vinificazione in anfora ed appunto la viticoltura biodinamica o naturale. Alla base di questa scelta anche la sensazione di rischio che pervade la vita di tutti i giorni e nella percezione del rischio interviene anche il nostro rapporto con la scienza e con la tecnologia.

Più la scienza penetra nella nostra vita e meno accettate sono le scoperte degli scienziati soprattutto se queste intervengono nella produzione di alimenti. I consumatori attivano un meccanismo che gli antropologi chiamano "pensiero magico" che si fonda sull'accettazione di qualità simboliche di tutto ciò che entra a contatto con il cibo.

Si vuol far credere che si possa costruire una prospettiva economica alla nostra viticoltura sulla nostalgia e sull'esoterismo. C'è spazio per tutti, anche per i cantastorie. Purché le storie non siano favole.

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

AGRICOLTURA. Donne in Campo contro Governo italiano e politiche Ue "Imprese al femminile escluse dai finanziamenti. Serve legge quadro"

Donne in Campo-Cia lancia un allarme sul ruolo dell'agricoltura femminile all'interno delle politiche nazionali ed europee: *"Non solo non ci sono provvedimenti specifici dedicati né nel Pnrr né nella Pac, ma sono pure scomparsi gli incentivi ad hoc della misura Più Impresa, non rifinanziata dall'ultima legge di Bilancio"*. Secondo la denuncia del sindacato agricolo anche il Fondo impresa donna *"ammette oggi agli stanziamenti le imprenditrici di tutti i settori, compreso quello della trasformazione alimentare, ma tiene fuori la produzione agricola"*.

Il risultato? *"Le donne si trovano escluse sia dai fondi nazionali finanziati dal Piano di ripresa e resilienza che da quelli dedicati all'agricoltura, risultando fortemente penalizzate e discriminate nei confronti delle colleghe di altri comparti"*, afferma la presidente di Donne in Campo-Cia, **Pina Terenzi**, che evidenzia come a fronte di una grande attenzione ai temi femminili sul fronte mediatico *"le azioni concrete sembrano andare in un altro verso"*.

La proposta dell'associazione è una legge quadro per l'imprenditoria femminile in agricoltura, che preveda tra l'altro **la costituzione di un Ufficio permanente presso il Masaf e di un Osservatorio, per promuovere l'accesso delle donne all'attività agricola** e di potenziare le politiche attive del lavoro nel settore primario.



Angiolino Maule “Le Commissioni di degustazione vanno eliminate”

▲ di Gianluca Atzeni



Dopo aver visto
la puntata di Report
il presidente di Vinnatur
commenta l'inchiesta
"Panoramica realistica
ma incompleta
Anche il vino artigianale
è frutto di ricerca"
E propone un'alternativa
al sistema di degustazione
delle Doc



a seconda puntata di Report incassa, come a scuola, un bell'otto e mezzo dall'associazione Vinnatur. Il suo presidente **Angiolino Maule**, che ha visto [la trasmissione in onda domenica 18 febbraio su Rai Tre](#), ha apprezzato. Ma non tutto. Il vignaiolo ha anche espresso critiche su come il servizio firmato Emanuele Bellano e Chiara d'Ambros abbia descritto non proprio esattamente l'universo dei vini artigianali e naturali.

Maule, pioniere dell'uva garganega, che nel vicentino gestisce l'azienda La Biancara, si è soffermato anche sullo spinoso tema delle commissioni di degustazione dei vini Dop e, senza giri di parole, ha ipotizzato toglierle e, al loro posto, di prevedere "solo analisi chimico-fisiche".

Ogni puntata di Report dedicata al vino fa discutere. È successo a fine 2023 ma anche domenica 18 febbraio è sembrato che gli autori abbiano fatto una sorta di distinzione tra buoni e cattivi. Ha senso una tale distinzione?

Si tratta indubbiamente dello 'stile Report', come in ogni altra inchiesta che fanno. La provocazione del ministro Lollobrigida (che aveva parlato di Ranucci come di un nemico in casa; ndr) li ha spinti a vedere anche l'altra faccia del vino, mettendo in luce realtà virtuose, che si »

Valoritalia: "Sono i disciplinari a stabilire le caratteristiche di una Doc non le commissioni"

"Il compito delle commissioni di degustazione è quello di verificare che i vini corrispondano al disciplinare delle singole denominazioni. Disciplinari che vengono fatti dai consorzi, quindi dai produttori". Sono le parole di **Giuseppe Liberatore**, direttore generale di Valoritalia che al Gambero Rosso difende il lavoro delle Commissioni che devono, quindi, essere considerati come degli "esecutori". Secondo il Dg dell'ente di certificazione è, quindi, sbagliato prendersela con loro: "Sono i disciplinari a dire come deve essere un vino per rientrare nella denominazione. Chiaramente" conclude Liberatore "tutto è migliorabile, ma permettetemi di dire che oggi il sistema di controllo dei vini italiani è tra i migliori al mondo. Nessun Paese al di fuori dell'Italia può vantare delle verifiche così sistematiche che vanno dagli esami chimici a quelli organolettici". – **L.S.**

Romagna: ti verso una storia.



Guarda la storia

LE STORIE

» contrappongono ad un sistema ormai rodato che, evidentemente, vorrebbe tenere nascoste alcune informazioni al consumatore. Trattare il tema vino, per una trasmissione non specialistica, è un campo minato ma credo che in poco tempo abbiano dato una panoramica realistica, seppur non completa del comparto.

Quali sono a vostro avviso gli aspetti di cui far tesoro?

Sostanzialmente tutto. In particolare, Piero Riccardi ha espresso appieno quello che è il paradosso attuale nelle Doc, ossia che maggiore è l'espressione dell'uva e del terreno, minore è la probabilità che un vino venga approvato dalle commissioni di assaggio.

Quindi esiste davvero un problema legato alla rigidità delle commissioni di degustazione dei vini Dop e di standardizzazione dei gusti che impedisce ad alcuni vini non convenzionali di far parte di una denominazione?

Sì, il problema esiste.

E la soluzione?

Una soluzione potrebbe essere togliere le Commissioni di degustazione (se non si vogliono aggiornare) »

Il passaggio di Report in cui il vignaiolo e giornalista Piero Riccardi punta il dito contro le commissioni di degustazione

“Se uno, due o tre produttori iniziano ad usare un determinato lievito selezionato, allora quello diventerà il riferimento per il riconoscimento di quella specifica Doc da parte delle commissioni di degustazione che, dopo aver assaggiato dieci vini tutti uguali, tenderanno a scartare quello un po' diverso, che magari è frutto di fermentazioni spontanee o si presenta con un colore più torbido. Così chi fa vini diversi e più territoriali finisce per essere scartato perché ritenuto fuori norma, com'è successo ad alcuni colleghi che producono vino naturale all'interno di Doc blasonate”.

» e prevedere solamente analisi chimico-fisiche. È corretto pretendere di avere vini equilibrati da un punto di vista chimico (quindi niente eccessi di acidità volatile o altri difetti che ne impediscono la piacevolezza), ma non vogliamo nemmeno vini tutti uguali e banali.

Invece, quali informazioni sono state veicolate in maniera non corretta o esagerata?

È mancato solamente il fatto che il vino naturale o artigianale in realtà è frutto di ricerca, sperimentazione e tanta conoscenza. Non è solamente lasciare l'uva in balia di sé stessa. Il presidente di Assoenologi, Cotarella, sostiene che la pianta produce l'uva per essere mangiata o per ottenere aceto. Questo secondo aspetto è sbagliato: l'uva di per sé tornerebbe nel terreno a creare sostanza organica. La conoscenza e la cultura dell'uomo, da 4.000 anni (quindi prima che arrivasse l'enologia moderna) la trasforma in vino. Questa trasformazione avviene anche senza l'interventismo enologico, prestando però attenzione ai vari passaggi e alla pulizia della cantina.

Un passaggio che ha molto fatto discutere è quello sul ruolo dei lieviti nelle fermentazioni. Davvero con il solo ausilio di un determinato tipo di lievito si può

scegliere quali aromi dovrà avere un vino?

Si, è risaputo. Per altro è chiaramente indicato nelle schede tecniche dei lieviti commerciali, quindi nulla di nuovo. Per lavorare con i lieviti indigeni occorrono uve sane, esenti da pesticidi e ben mature, solo così i lieviti dell'uva si possono sviluppare e concorrere al carattere territoriale nel vino.

In riferimento ai vini naturali, non pensate che una trasmissione impostata in questo modo, invece che celebrare le virtù del modello agricolo dei vignaioli artigiani possa veicolare, come un boomerang, il messaggio opposto: quello di una nicchia che rischia di essere (o di rimanere) marginalizzata?

Non penso possa essere un boomerang. Mostrare la verità (pur in modo violento) può indurre il consumatore medio a una maggior consapevolezza e capacità di scelta. Forse il 90% degli spettatori si dimenticherà del servizio o non lo riterrà interessante, quindi, non credo che siano cambiate di molto le percezioni delle persone.

A causa delle presunte irregolarità di pochi, l'ascoltatore meno informato potrebbe pensare che la gran parte dei produttori (specie convenzionali o del »

Il caso della cantina che ha preferito rinunciare alla Doc

di **Sonia Ricci**

"Le commissioni" che giudicano i vini a cui assegnare le fascette Doc e Docg "spesso vanno in tilt quando assaggiano bottiglie diverse da quelle convenzionali". A parlare è **Francesco Mariani**, viticoltore della **cantina Raina**, che da anni in vigna sposa un'agricoltura meno interventista (cosiddetta "naturale") a rosso di Montefalco.

La sua è una piccola storia che ne racconta una più grande. Anno 2022, Umbria. Nello stupore generale degli addetti ai lavori, **Mariani si chiama fuori "con effetto immediato" dalle Doc Montefalco e Spoleto. Tutti i suoi vini vengono quindi declassati a Umbria Igt.** La decisione arriva dopo l'ennesima bocciatura del Trebbiano Spoletino 2021, "rivedibile per cinque commissari su cinque per alterazione di colore, evidente ossidazione e carenza di caratteri specifici". Stanco dei continui rifiuti, ha deciso di continuare a vendere i suoi vini senza le agognate fascette. "È finito il tempo della polemica" scriveva su Facebook "e delle lotte donchisottesche contro i mulini a vento. Questo sistema non cambia per cui è ora di farsi da parte".

Il sistema che non cambia, per usare le parole di Mariani, è quello delle commissioni di degustazione composte da enologi e assaggiatori. "Un sistema che non rispecchia sempre la realtà", dice Mariani "Per diversi anni ho avuto problemi per la certificazione dei vini. Riscontravano macerazioni scambiate per ossidazioni, profumi non perfettamente in linea con il disciplinare, problemi microbiologici inesistenti". E il vino veniva classificato come "rivedibile" o "non idoneo".

Secondo Mariani, "le commissioni sono composte da assaggiatori, enotecnici ed enologi di grandi cantine convenzionali spesso lontani dal nostro modo di lavorare". Il disciplinare, che fissa le regole per rientrare nelle Denominazioni, "alcune volte, non sempre, non rispecchia i nuovi gusti". Un percorso a ostacoli che ha portato la cantina a lasciare del tutto la Denominazione.



Ecco come funzionano le commissioni di degustazione di Marco Sabellico

"Chiunque intende commercializzare partite di vini Dop (comprendente vini Doc e Docg) e Igp deve sottoporre tali prodotti a preventiva analisi chimico-fisica ed esame organolettico, al fine di certificare corrispondenza delle stesse partite ai relativi disciplinari di produzione". In sostanza, un vino per poter riportare la Denominazione d'origine deve sottoporre i propri vini a un esame analitico e ad uno organolettico.

A giudicare questi vini è una commissione apposita, denominazione per denominazione. La commissione di degustazione è composta da 5 membri, di cui uno è il presidente. E c'è il segretario, che in genere è un dipendente dell'ente certificatore della Denominazione.

La degustazione avviene in forma anonima: ogni bottiglia ha solo un numero. I degustatori sanno solo denominazione, ti-

pologia e annata e non possono vedere le schede degli altri. **Per ogni campione bisogna formulare tre giudizi: vista, olfatto, gusto. Così come tre sono gli esiti: idoneo, rivedibile, non idoneo.** A cui si aggiungono delle sigle sui difetti: difetto di origine chimico-fisica, oppure sa di *Brettanomyces* (quindi biologico) ecc. Poi squilibrio, carenza di colore, torbidità.

Le campionature vengono prelevate in azienda da un tecnico dell'ente certificatore, che fa il prelievo e i riscontri sui contenitori e le masse dichiarate sui registri di cantina in presenza del responsabile. Si tratta di 5 bottiglie: una va in archivio, una al laboratorio per le analisi chimiche, 2 alla commissione e 1 resta per testimone all'azienda. In laboratorio si misurano alcol, zuccheri, acidità volatile, estratto e tenore di anidride solforosa, che devono corrispondere ai



termini di legge e alle norme del disciplinare.

Un vino potrebbe essere idoneo al primo esame, o rivedibile, ma se per due volte è rivedibile è classificato automaticamente non idoneo.

In questi casi, l'azienda può fare ricorso all'apposita Commissione nazionale presso il ministero dell'Agricoltura. **In caso di giudizio e ricorso negativi il vino viene declassato alla categoria inferiore.** Ovvero, se era un Docg diventa Doc, se si era proposto come Doc diviene Igt, se Igt passa a Vino da tavola.

Il professor Fino: "Le commissioni sono il vero problema"

In un [lungo commento](#), in cui non risparmia di certo critiche alla puntata di Report, il professor **Michele Antonio Fino** (docente all'università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) promuove la trasmissione di Ranucci per la critica alle commissioni di degustazione.

"Laddove Report fa centro" è il suo commento "è sulla critica delle commissioni di degustazione che oggi sono fatte in modo tale da premiare un modo di fare il vino, che raramente è quello meno standardizzato e interventista. Per correggere questa stortura, anni fa la Fivi propose che nelle commissioni di degustazione ci fosse sempre un vignaiolo produttore, con almeno dieci anni di esperienza.

Perché? Perché tra chi decide se un vino corrisponde a un modello definito in un disciplinare ci fosse anche chi rischiava le proprie risorse nel rapporto con il mercato, non solo enologi e assaggiatori."

» **segmento imbottigliatori) sia libera di non rispettare le regole pur di accontentare le preferenze dei consumatori. Un tale messaggio sulla tv nazionale (1,5 milioni gli spettatori) non mette in cattiva luce tutto il settore?**

L'uso di pratiche invasive e talvolta la trasgressione di alcune regole, purtroppo, nell'industria enologica è prassi abituale, per questo gli addetti al settore si irritano quando vengono poste loro alcune domande. Ribadisco, il consumatore farà le sue scelte, starà più attento. Da parte di imbottigliatori e grandi aziende mi aspetto più serietà e meno imbrogli.

Le propongo un gioco. Da zero a 10, in sintesi, quale voto date alla puntata di Report sul vino?

Il voto è 8,5. Al di là dello stile classico di Report, troppo inquisitore, tutto è stato esposto correttamente. L'unico concetto tralasciato è che il vino naturale è organizzato in associazioni. Due associati di VinNatur, Nevio Scala e Piero Riccardi, hanno contribuito egregiamente alla trasmissione. VinNatur, nel suo insieme, si basa molto sulle analisi, su un piano di controlli e ricerca rivolta ad aiutare le piccole aziende associate. ❖



C O N S O R Z I O
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

Il Consorzio
Barbera d'Asti
e Vini del Monferrato,
cuore unitario di un territorio
Patrimonio dell'Umanità Unesco,
rappresenta il punto di riferimento di una
filiera vitivinicola che esprime, con i suoi prodotti,
la storia e il valore di una regione unica al mondo.



FEASR
Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
Programma di Sviluppo Regionale 2014-2020
Sviluppando la vita

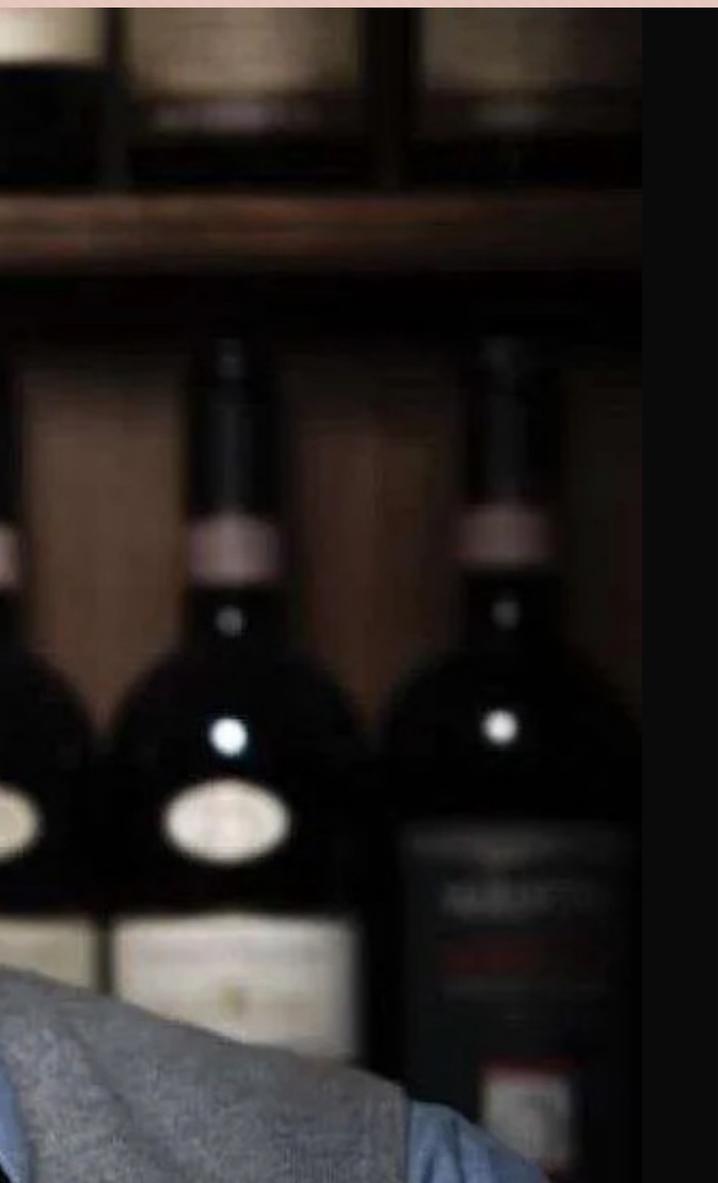


Andrea Gori “I lieviti selezionati non sono Ogm”

▲ di Marzio Taccetti



Secondo il sommelier inchieste come quella di Report fanno male al pubblico generico “Il mondo del vino non è tutto taroccato E comunque pratiche come il watering potrebbero essere necessarie in futuro” E sui lieviti spiega perché sia un rischio affidarsi a quelli dell’uva



Vini annacquati, lieviti selezionati e standardizzazione del gusto. Report torna a bussare alla porta del vino brandendo una mazza da muratore. La puntata di domenica ha riacceso il dibattito sul vino destando accese reazioni tra il pubblico e gli addetti ai lavori. Tra i temi che hanno destato più scalpore c’è il ruolo dei lieviti, dipinti come mezzi migliorativi del vino e la tomba della diversità. Ne abbiamo parlato con il sommelier e giornalista **Andrea Gori**.

Quali sono le sue impressioni sull’inchiesta di Report?

Report fa male al pubblico generico, ma bene a noi comunicatori e degustatori, perché ci fa riflettere su come dovremmo comunicare determinati aspetti, e vigilare. È però un format televisivo, quindi parte da una tesi e cerca, trovandole, le prove per avvalorare il punto di partenza. Non è il mezzo giusto per approfondire un argomento. Per quanto riguarda il vino, la trasmissione sfrutta la sua sacralità, l’importanza culturale e fa un po’ di populismo.

Se ci mettiamo nei panni di un consumatore medio, qual è il messaggio che viene fuori?

Sono convinto che molti ormai penseranno che nel mondo del vino sia tutto taroccato, ma la verità è un’altra. In ogni azienda c’è un protocollo da seguire, così come non si può mettere alta qualità, originalità, e prezzo basso nella stessa equazione. In una bottiglia da 5 euro non puoi pretendere tutta la poesia che vuoi. Però questo non veniva fuori in maniera evidente.

Sono state messe assieme pratiche consentite per legge e pratiche illegali: un accostamento pericoloso?

In realtà, molte cose sono meno scandalose di quello vogliono far passare. Pensiamo al vino a cui è aggiunta acqua: negli Stati Uniti il watering è permesso. Guardando al futuro, con il cambiamento climatico, o ci rassegniamo a un grado alcolico molto alto o potremmo trovare delle soluzioni. In futuro, forse, aggiungere acqua per abbassare la gradazione potrebbe apparire una sofisticazione meno grave di quello che è oggi.

Andiamo ad uno degli argomenti che ha più fatto discutere: i lieviti. Quanto influenzano il vino prodotto?

I lieviti sono agenti che trasformano zuccheri in alcol. Durante la fermentazione poi, fanno evolvere delle componenti già presenti sotto forma di molecole nell’uva. In generale la loro influenza sui vini rossi non è così marcata, mentre sui bianchi possono influire un po’ di più. Detto questo, non aggiungono niente che non ci sia già, ma esaltano al massimo alcune di queste componenti aromatiche.

Report ha fatto riferimento a cataloghi di lieviti che promettevano di conferire al vino aromi specifici. Quanto c’è di vero?

Si può dire che raramente la funzione dei lieviti è neutra >>

LE FAKE NEWS SUI LIEVITI



“Facciamo chiarezza. I lieviti selezionati utilizzati in enologia, spesso oggetto delle attenzioni dei consumatori meno preparati, rappresentano un esempio di quanto la disinformazione alteri la realtà dei cibi che consumiamo. I lieviti “artificiali”, infatti, sono utilizzati per la lievitazione del pane, nella produzione della birra, negli starter per la conservazione dei salumi. I lieviti sono soprattutto nell’aria e negli ambienti dove si producono gli alimenti e la loro biodiversità non è più quella delle origini perché viene continuamente contaminata positivamente dal miglioramento genetico e dalle mutazioni spontanee. Nella trasmissione Report bastava far parlare un ricercatore universitario per avere queste semplici spiegazioni”.

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



“I lieviti non uniformano i vini: se così fosse, trovato il lievito giusto, avremmo grandi vini dalla stessa uva ovunque. I lieviti giocano un ruolo molto molto limitato nell’aroma dei vini rossi, perché i precursori aromatici sono nelle bucce in quantità determinanti, mentre hanno più peso nelle fermentazioni “in bianco”, ovvero senza le bucce: in questi vini, gli esteri prodotti dai lieviti danno un corredo aromatico a vini che, proprio per l’assenza di bucce nel processo fermentativo, avrebbero meno caratteri propri da trasferire al vino. Se non si usano lieviti selezionati, i vini fermentano con lieviti presenti essenzialmente in cantina, non sulle bucce (a meno che non si tratti di quelle lacerate dalle punture di vespe o calabroni) come pure si crede e naturalmente Report va ripetendo. Ovviamente, aumenta il rischio che altri microrganismi agiscano sul mosto prima che i saccaromiceti prendano il sopravvento e questo può incidere sul prodotto finito e il suo aroma. E non sempre quanto fanno i microrganismi diversi dai lieviti saccaromiceti è desiderabile!”

– **Michele Antonio Fino**, professore Associato di Diritto Romano e Diritti dell’Antichità presso l’università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

» rispetto agli aromi di un vino, ma non è nemmeno così determinante. Far passare l’idea che a qualsiasi uva puoi dargli il profumo che vuoi è sbagliato. Molti cataloghi poi esagerano sul risultato finale: è un modo per pubblicizzare e cercare di vendere più prodotto.

Cosa ne pensa dell’enfasi sull’uso dei lieviti indigeni presenti sull’uva?

Il lievito sta sulle uve è vero, ma quando le porti in cantina, quei lieviti vengono “ridimensionati”. Quelli presenti sugli acini non sempre sono in grado di dare un tratto di originalità al vino: va visto cosa succede in cantina e cioè se sopravvive a quelli presenti nel locale dove esistono intere famiglie di lieviti che diventano dominanti durante la fermentazione. In un ambiente asettico si potrebbe arrivare ad avere un vino più originale grazie a questi lieviti indigeni delle uve, ma entrando spesso in competizione con quelli in cantina, dopo poche ore muoiono, perché meno resistenti.

E dirò di più: è più facile che si somiglino due vini fatti nella stessa cantina che non quelli che provengono dalla stessa uva ma sono prodotti in due cantine diverse.

Quindi tutta la storiella dei lieviti che stanno sulle uve è una fake news?

È un sistema che non si può semplificare come viene presentato nella puntata. Il lievito della vigna, poi, molte volte, non è capace a portare a termine la fermentazione. Questo spiega perché molte cantine usino quelli selezionati: non per fare “il piccolo chimico”, ma per avere un reddito.

Chi usa i lieviti indigeni – sviluppati sull’uva o in cantina – potrebbe avere ripercussioni economiche?

Diciamo che trovo giustissimo perseguire l’originalità del vino, ma bisogna pensare anche a terminare un lavoro e dargli un prezzo. Quanto vuoi pagare il vino: 25-30 euro? Allora d’accordo: solo naturalità, pratiche meno invasive possibili, zero chimica, lieviti indigeni, ma questo avrà un costo elevato per coprire rischi. Se vogliamo pagare un euro al litro, lì si entra nella industrializzazione e tocca accettare una serie di compromessi. In quest’ultimo schema i lieviti selezionati sono il male minore.

Parliamo allora dei lieviti selezionati. Cosa sono e in base a cosa vengono scelti?

Questi lieviti non vanno pensati come Ogm o fabbricati in laboratorio. Sono i migliori lieviti presi dalla natura e fatti moltiplicare. Un po’ come scegliamo le mucche, maiali, cavalli in base al lavoro e la carne.

Parlando del vino “fabbricato” con questi lieviti selezionati, è vero, come dice Report che agiscono sul sapore finale del vino?

Si può intervenire sugli aromi, come sul colore, ma sul gusto si può fare ben poco. È molto meno alterabile, falsificabile. La pienezza, la pulizia, la lunghezza sarà molto difficile introdurla. Varrebbe esplorare e approfondire a livello di scuola e comunicazione la sua importanza. In un’espressione come “che bel vino secco!” non si sta dicendo solo “niente zuccheri”, ma che ha un palato fresco, teso, pulito, disteso. Le scuole si sono un po’ appiattite sugli aromi.

»

» **Cosa pensa delle commissioni di degustazione? C'è il rischio, come evidenziava Report attraverso le parole del vignaiolo Piero Riccardi, di far passare solo vini omologati?**

Le commissioni fanno un buon lavoro per il consumatore che ritrova nel bicchiere quanto va cercando e quanto si aspetta da un particolare denominazione. Riguardo all'aspetto che un vino venga penalizzato se molto diverso dagli altri possiamo vederla con quest'ottica: dal punto di vista consumatore è giusto. Se sull'etichetta c'è scritto Soave, Orvieto o Barolo e trovo qualcosa di molto diverso dall'idea che ho in testa di quel vino non è una cosa positiva, perché è fuori da quello che mi aspetto. Va poi sottolineato che la dicitura Doc e Docg riguardano una garanzia di provenienza, non un gusto o un profumo.

Però c'è chi dice che se vai fuori da certi parametri vieni eliminato e sei costretto a declassare la Dop (vedi approfondimento a pag. 9) ...

Una cosa è vera: le commissioni si sono appiattite sul gusto. Ma va detto che si sono formate e nate storicamente per distinguere quei vini non adatti o comunque con difetti evidenti. Oggi, però, il mondo è più vario, fatto di produttori che ricercano la freschezza, la lunghezza, la longevità, l'immediatezza. D'altronde se io voglio assaggiare lo stile, l'interpretazione di una cantina, il suo essere diverso è sicuramente un pregio, e in molti casi questa diversità viene premiata dal pubblico. ❖

Ecco perché crediamo nelle fermentazioni spontanee

"Continuate a scrivere di come i LSA siano migliori: più puliti, più buoni più bravi e più belli. Di come, addirittura, siano "uguali", anzi: più uguali [...]. A chi fa questa scelta non gliene frega nulla di scrivere il nome del famoso enologo sulle brochure, figuriamoci se gli frega qualcosa di adottarne i protocolli o i prodotti enologici che sponsorizza. Gli frega abbastanza poco anche delle bocciature delle commissioni, magari si dispiace, magari s'incassa, ma il suo vino continuerà a farlo esattamente allo stesso modo. Perché? Ciascuno dei vignaioli che fa fermentazioni spontanee ha il proprio perché, e spesso sono scelte frutto di un percorso personale di comprensione, di lavoro in sinergia, di ricerca su di sé e sul proprio rapporto con il proprio lavoro, la propria terra, sul proprio ruolo all'interno dell'ambiente che ha il privilegio e la responsabilità di custodire.

Fare una fermentazione spontanea, così come adottare un'agricoltura di restituzione anziché di espoliazione, è il risultato di scelte prima di tutto personali e solo in seguito produttive".

– **Marilena Barbera**, produttrice Cantine Barbera

BUONI VS CATTIVI

La dicotomia di Report che rischia di banalizzare il dibattito di Loredana Sottile

Buoni contro cattivi, lieviti indigeni contro lieviti autoctoni, piccoli contro grandi produttori, vini artigianali contro vini omologati. È tutta una dicotomia quella andata in onda nella [puntata di Report dal titolo "Il nemico in casa"](#).

"Ma chi è il vero nemico?" Si chiede il giornalista Sigfrido Ranucci a inizio puntata, prendendo in prestito le parole del ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare Francesco Lollobrigida, che così aveva definito lo stesso conduttore. Dopo 38 minuti di servizio, ecco che arriva la conclusione: "Il modello da preservare è quello del poco ma buono. Se c'è un nemico da identificare per la sovranità alimentare andrebbe ricercato in quei produttori che uccidono e non rispettano la diversità e la personalità del terreno e dell'uva".

Tutto vero, ma è chiaro che **non si può pretendere che un vino da 3 euro al supermercato usi le migliori materie prime in circolazione**, così come farebbe chi il vino lo vende a 30 euro a bottiglia. È la stessa differenza che passa tra una merendina industriale e una fatta in casa.

A rafforzare la tesi del grande uguale cattivo, Report riporta gli esempi di due cantine – Losito & Guarini in Oltrepò Pavese e Ripa della Volta in Valpolicella – che avrebbe fatto ricorso a pratiche non legali, come mischiare i vini o aggiungere l'acqua (accuse che Losito & Guarini smentisce in un'[intervista esclusiva al Gambero Rosso](#)).

Dall'altra parte della barricata, invece, vengono mostrati degli esempi virtuosi di piccolissimi produttori che usano lieviti indigeni, si affidano al letame in vigna e fanno ricorso solo alle proprie uve. Un modello senz'altro virtuoso, ma non esaustivo di uno dei settori più importanti del Made in Italy. **In mezzo, tra grandi gruppi industriali e piccolissimi vignaioli, c'è tutto un tessuto di medie aziende che sono state ignorate.** La semplificazione è senz'altro la via più comprensibile quando si parla al grande pubblico, ma il rischio è di banalizzare argomenti complessi. Il populismo è sempre dietro l'angolo.

FRANCIACORTA. La Docg bresciana si affida alle unità geografiche Sono 134, ma al momento non possono essere scritte in etichetta

di Lorenzo Ruggeri

Mapman colpisce ancora. **Alessandro Masnaghetti** ha presentato la nuova mappa della Franciacorta fortemente voluta dal Consorzio, che identifica con precisione 134 zone all'interno della denominazione lombarda. Alla base dello studio c'è un patrimonio d'informazioni inedito e digitalizzato di recente: il catasto napoleonico. *“Per me la mappa è l'ultimo passaggio. L'importante è costruire un racconto coerente con le caratteristiche della zona. La mappa deve essere uno strumento utile per comprendere dove siamo, un supporto ai produttori per la creazione di un linguaggio comune”*, racconta Masnaghetti, che tra le tante mappature geo-viticole **ha curato anche quella del Chianti Classico e del Barolo**, lavori capaci d'influenzare nettamente lo sviluppo dei due territori.

Ci sono voluti circa 4 anni di lavori per definire la zona, si è partiti in pieno Covid con l'intento di valorizzare le tradizioni e la toponomastica locale. La Franciacorta è una zona di confine climatico, tra le prealpi bresciane e la pianura, mentre il meridiano è lo stesso di Bordeaux, il 45esimo. L'80% della produzione si sviluppa tra i 150 e i 350 metri: *“Non credo che nei prossimi 30 anni assisteremo a spostamenti in quota, anche per le zone più alte disponibili, sui 600 metri, sono impervie e molto difficili da coltivare”*, evidenzia Masnaghetti. A differenza dell'immaginario collettivo, la Franciacorta ha tanto spazio dedicato all'agricoltura, non solo alla vite, la mancanza di netti dislivelli è in questo senso ingannevole, fa notare. *“Ho lavorato in maniera diversa rispetto a miei altri lavori, ho cambiato metodo perché qui ho valorizzato tanto il catasto napoleonico che in Franciacorta è ancora incredibilmente intatto. Ogni particella ha il*



nome del proprietario, il tipo di viticoltura in atto e il toponimo. Per dire, è lo stesso catasto nella base dei cru di Borgogna”.

La sintesi degli studi sono le **134 unità geografiche, che si apprestano a essere la base per un aggiornamento del disciplinare**. *“Non si possono ancora mettere sulle bottiglie, ma è fondamentale aver fatto il primo passo, prima di decidere come utilizzarle, dovevamo delimitarle. È l'indizio di un percorso lungo e complesso. Ora ci metteremo subito al lavoro in consorzio, in un paio di mesi troveremo una quadra, poi ci sarà solo da aspettare i tempi di Roma per le modifiche, che ahinoi sono parecchio più lunghi”*, commenta **Silvano Brescianini**, presidente del Consorzio della Franciacorta. Le stime parlano di un paio d'anni, il punto di approdo saranno cuvée parcellari fortemente radicate alle parcelle, il senso del luogo al servizio del metodo classico e non viceversa. *“Dobbiamo smettere di focalizzarci sul 10% di merlot nel sangiovese o della botte grande o piccola, c'è questa mania zommare sempre sul dettaglio. È il contesto che conta. Non basta raccontare dove si trova la mia vigna, senza sapere di chi è quella del vicino”* conclude Masnaghetti.

I punti di riferimento della mappa

La prima suddivisione che emerge è quella tra la Franciacorta occidentale, dove si concentra maggiormente la produzione e quella orientale, caratterizzata da appezzamenti più piccoli, spesso terrazzati e dalle pendenze accentuate. La linea di riferimento per la spartizione è la strada provinciale. Nel complesso la superficie vitata è di 3634 ettari, il parco ampelografico vede dominare lo chardonnay (79%), seguito da pinot nero (salito al 18%), pinot bianco (2,7%) e l'autoctono erbamat (0,3%). **Il comune con la più alta superficie vitata? A sorpresa, è Cazzago San Martino**, mentre in coda troviamo Paratico.

Masnaghetti come punto di riferimento evidenzia il Monte Orfano, porta d'accesso a sud della Franciacorta, l'unico di origine marina, e Punta dell'Orto a nord, il limite più alto della denominazione, circa 1000 metri di quota. L'80% della produzione si sviluppa tra i 150 e i 350 metri.



56th International
Wine and Spirits Trade Show

WORLD WINE BUSINESS

SINCE 1967

DDMBRANDING.COM

TRADE
ONLY



vinality.com

14-17 April
2024
Verona, ITALY

Organized by



Together with



In collaboration with

madeinitaly.gov.it



FOCUS

MAREMMA. A tutto Vermentino

Doc sempre più bianchista

di Gianluca Atzeni

Sta diventando sempre più bianchista la Doc Maremma Toscana, secondo un trend che la giovane denominazione registra da qualche anno. Ma la notizia è che nel 2023, infatti, la tipologia Vermentino ha registrato il record negli imbottigliamenti. Secondo i dati resi noti dal Consorzio di tutela, considerando le due versioni, base e superiore (che è stata introdotta recentemente), il Vermentino Doc Maremma Toscana ha raggiunto la quota record di 16.573 ettolitri. Quantità che equivale a oltre 2,2 milioni di bottiglie. In pratica, **il 32% dell'intera Doc Maremma è rappresentato dall'unica tipologia Vermentino**. Come sottolinea il direttore **Luca Pollini** si tratta del *"dato più alto di sempre"*. Complessivamente si supera il livello del 2022, equivalente a 15.025 ettolitri.

LE TIPOLOGIE. La denominazione vede al secondo posto, per quantità imbottigliate, la tipologia Rosso che, considerando anche il Rosso Riserva, tocca i 14.889 ettolitri. A testimonianza, secondo l'ente toscano, della varietà di scelte e della diversificazione delle tipologie prodotte sul territorio. **Particolare attenzione, viene data all'aumento del Ciliegiolo**, che rappresenta quote molto inferiori



ri a Rosso e a Vermentino, con 3.163 ettolitri imbottigliati nel 2023. Il ciliegiolo è la quarta tipologia della Doc.

I MERCATI. L'Osservatorio economico del Consorzio di tutela, presieduto da **Francesco Mazzei**, parla del 2023 come di un'annata davvero complicata dal punto di vista dei mercati: *"Hanno rallentato quasi ovunque e le vendite sono in calo anche nell'ultimo trimestre dell'anno appena concluso"*. Una delle cause principali è stata *"l'erosione delle scorte dovuta all'incremento dei tassi di interesse, che speriamo possano iniziare a scendere nei prossimi mesi"*.

Anche se gli imbottigliamenti non rappresentano i dati di vendita, la Doc ha registrato nel 2023 un +1,54% a volume rispetto all'anno precedente. *"Il nostro piccolo incremento testimonia la costante crescita e l'impegno degli operatori nella valorizzazione dei vini maremmani"*, rileva Mazzei. Considerando la flessione del vino a livello nazionale e anche il calo dei vini Dop di tutta la Toscana (-7%), il presidente si dice *"abbastanza soddisfatto seppur con qualche preoccupazione"*. **La denominazione**

appare dinamica, secondo l'ente grossetano, e al centro degli interessi di un consumatore in cerca di novità: *"Questo credo giochi a nostro favore"*, rileva Mazzei che ha fiducia nell'ampia proposta di bianchi e rosati in relazione ai nuovi trend di consumo.

LA SOSTENIBILITÀ. Uno dei vantaggi del territorio è la vocazione green, che per il presidente Mazzei, è uno dei valori aggiunti anche per il vino. La viticoltura si inserisce in questa cornice senza risultare invasiva: su 450mila ettari di superficie totale, oltre 200mila sono occupati da boschi (per quasi l'80% da boschi di latifoglie), 55mila da seminativi, leguminose e altre colture agricole, 16.500 da oliveti e solo il 2%, pari a 9mila ettari, da vigneto. Infine, il dato sul biologico, di cui si è parlato una settimana fa durante le Antepime Toscane: **i terreni condotti con metodo bio o in conversione rispetto al totale della superficie agricola utilizzata, rappresentano il 44%** contro una media toscana che non arriva al 40%, con 2.829 aziende bio su 9.845 presenti in tutta la regione.

In cifre

467 aziende

350 viticoltori

116 vinificatori

1 imbottigliatore

7 milioni bottiglie annue

fonte: Consorzio tutela vini Maremma Toscana



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



CHIANTI DOCG. Un 2023 col segno meno ma il nuovo anno è partito con un +21% a gennaio

Un 2023 difficile per il Consorzio del Vino Chianti ma un 2024 che inizia con il segno più. La fotografia, in sintesi, della Dop toscana è stata presentata durante l'evento **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, tenuto lo scorso 18 febbraio a Firenze, nell'ambito delle Anteprime di Toscana. *“Il nostro settore sta subendo i contraccolpi dell'inflazione, dei tassi alti di interesse, del costo delle bollette”*, ha dichiarato il presidente Giovanni Busi.

Il 2023 si è chiuso, infatti, con una ulteriore riduzione generale delle vendite, dopo che il 2022 aveva fatto registrare un quantitativo imbottigliato pari a 82 milioni di pezzi da 0,75 litri. Il calo nel canale principale della grande distribuzione organizzata, che pesa per il 70% circa del giro d'affari del Chianti Docg (3.500 soci del Consorzio su 15mila et-

tari vitati), spiega il momento complicato. Se, invece, si fa un confronto tra 2023 e 2019, la Docg ha venduto in Gdo tre milioni di bottiglie in più.

Il 2024 si è aperto con un trend positivo. Il direttore Alessandro Bani ha evidenziato l'aumento del volume delle vendite del vino di Chianti, secondo i primi dati disponibili. **Il mese di gennaio, infatti, ha registrato una crescita del 21% di vendite rispetto a gennaio 2023.** *“Siamo partiti col piede giusto, l'importante è mantenere il ritmo e la tendenza. E soprattutto”* ha sottolineato *“c'è un aumento dei prezzi medi di vendita del 5-6% e questo è di aiuto alle aziende, che stanno affrontando un periodo non semplice, anche per i contraccolpi sui mercati esteri delle crisi internazionali”*.

Il presidente Busi, guardando alle prospettive per l'anno in corso, si è concen-



trato sui nuovi mercati. *“Come un po' tutti i vini italiani, oggi siamo poco presenti in Sudamerica, ma in quell'area ci sono le potenzialità per un incredibile sviluppo, perché la denominazione del Chianti è molto apprezzata. Per quanto riguarda l'Asia, la Cina sarà un Paese a cui dobbiamo guardare con grande attenzione, così come al Vietnam. I mercati esteri (che contano per il 65% sul giro d'affari; ndr) sono importanti quanto quello italiano”* ha concluso Busi *“ed è necessario fare maggiori investimenti, maggiore promozione, maggiore pubblicità”*.

VINO NOBILE. Rating molto alto per l'annata 2021: 4,5 stelle Cresce la richiesta italiana raggiungendo il 34% delle quote di mercato

Produzione quasi raddoppiata e cantine che passano da 44 a 81, con un giro d'affari da un miliardo di euro. L'universo del Nobile di Montepulciano sabato 17 febbraio ha concluso la sua kermesse (iniziata il 10 febbraio) presentando un focus sui 30 anni a partire dal 1994, data in cui nasceva il format dell'Anteprima. La Dop senese ha reso noto anche il rating per l'annata 2021 in commercio da quest'anno a cui sono state attribuite quattro stelle e mezzo su cinque. Nel dettaglio, la produzione è passata da 3,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile e dalle 156mila bottiglie di Rosso di Montepulciano del 1994 ai rispettivi 6,9 milioni e 2,6 milioni del 2023. I soci sono quasi raddoppiati, da 44 a 81 e si è registrata una crescita dimensionale delle aziende, da una media di 6 degli inizi ai 15 di oggi. Sul fronte degli investimenti, secondo un sondaggio del Consorzio di tutela presieduto da **Andrea Rossi**, per l'86,4% sono andati per il miglioramento della sostenibilità dell'azienda, il 68,2% in innovazione, il 72,7% alla pari tra accoglienza e promozione. Il 40,9% delle cantine ha investito in trent'anni oltre 5 milioni di euro. Ed è cresciuta (da 2 a 7) la media degli eventi promozionali a cui ogni anno prendono parte gli associati. Per il futuro, il sentiment dei produttori è ottimistico. Secondo il 95,5% del campione del sondaggio, la denominazione continuerà a crescere, in prevalenza in riconoscibilità e in valore



entrambe le voci al 54,5%, seguite da una crescita del mercato (50%) e del brand (45,5%).

Tra fatturato, produzione e valori patrimoniali, il distretto del Nobile di Montepulciano vale un miliardo di euro. La produzione media annua ammonta a 65 milioni di euro per un territorio che fonda circa il 70%

della propria economia sull'indotto diretto afferente al vitivinicolo. Duemila ettari vitati valgono il 16% circa del paesaggio comunale e 1.100 sono iscritti a Nobile di Montepulciano Docg mentre per il Rosso Doc sono 214. Sono oltre 250 i viticoltori, mille i dipendenti fissi nel vino, a cui se ne aggiungono altrettanti stagionali.

Dall'anno della pandemia il mercato interno del Nobile è in continua ascesa, ora al 34%, rispetto a un export sceso dal 78% degli anni precedenti al 66% del 2023. Prosegue anche il trend positivo della vendita diretta in azienda che, nel 2023, ha superato il 30 per cento. Per quanto riguarda il mercato italiano, le principali vendite sono registrate in centro Italia (61%) e in particolare in Toscana per il 42%. Al nord viene venduto il 33% e al Sud il 6,3%.

All'estero, Europa ed extra-Ue di dividono la posta. In America (tra Nord e Sud) va il 35% del vino e in Europa (esclusa Italia) il 29,2%. La Germania si conferma primo mercato del Nobile (38%). In crescita, anche sul 2022, gli Stati Uniti (27,5%). – G.A.

GAMBERO ROSSO®



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Tour

LE CENE IN PROGRAMMA

29 FEBBRAIO 2024 | 20.30

OSTERIA FERNANDA
Roma

Via Crescenzo del Monte, 18/24

☎ 328 384 7924

5 MARZO 2024 | 20.30

DISTREAT
Milano

Via Imperia, 3

☎ 339 677 8204

26 MARZO 2024 | 20.30

47 CIRCUS ROOF GARDEN
Roma

Via Luigi Petroselli, 47

☎ 348 016 2378

CONTENZIOSI. "Gravi danni di immagine per Masi Agricola" Un pool di esperti valuterà azioni legali contro Renzo Rosso

La battaglia legale tra Renzo Rosso e Masi Agricola si arricchisce di nuovi elementi. La società veronese, quotata sul listino Euronext Growth Milan di Borsa italiana, ha deciso di nominare un pool di esperti in diritto civile e diritto commerciale per valutare eventuali azioni nei confronti di Renzo Rosso e nei confronti della società Red Circle investments e Brave wine società agricola (fondata a febbraio 2023) che sono a lui riconducibili. Il creatore del marchio Diesel da un anno a questa parte è in rotta con i vertici di Masi agricola, tra i più importanti produttori di Amarone della Valpolicella e ha intentato già diverse cause contro la società presieduta da Sandro Boscaini, l'ultima delle quali al Tribunale di Verona per ingiusta lesione del diritto all'onore e alla reputazione.

Un anno fa Renzo Rosso si dimise dal Cda di Masi Agricola, lamentando di non essere stato coinvolto nei processi decisionali, assumendo posizioni critiche nei confronti della gestione della società quotata. L'assemblea dei soci decise a luglio 2023 di revocare, per violazione del divieto di concorrenza, le cariche dei due rappresentanti di Red Circle dal consiglio di amministrazione (Arianna Alessi, che

nel frattempo aveva preso il posto del dimissionario Renzo Rosso in cda, e Lorenzo Tersi). Entro l'estate i legali di Rosso aprirono due procedimenti, per impugnare il bilancio 2022 e chiedere un risarcimento nei confronti dei consiglieri. Masi Agricola si difese, in quell'occasione, definendo le accuse infondate, evidenziando un conflitto di interessi.

Dopo aver ricevuto una terza citazione al Tribunale di Verona, a inizio 2024, per ingiusta lesione del diritto all'onore e alla reputazione, ora Masi Agricola ha scelto di passare al contrattacco e valuterà di agire legalmente contro Renzo Rosso. **Il prossimo 4 marzo, infatti, l'assemblea dei soci sarà chiamata a deliberare azioni a tutela dell'immagine e della reputazione.** Non solo nei confronti delle società del fondatore di Diesel ma anche contro "ulteriori soggetti da individuare che" secondo quanto riferisce



Da sinistra l'amministratore delegato di Masi Federico Giroto e il presidente Sandro Boscaini

Masi in una nota ufficiale "hanno avviato una campagna denigratoria, anche tramite domande giudiziali e dichiarazioni infondate, preordinata unicamente al perseguimento di uno strutturato paradigma finalizzato a destabilizzanti obiettivi extrasociali, con gravi danni anche all'immagine, al prestigio e alla reputazione di Masi Agricola".

I numeri di Masi

Il Gruppo Masi ha una forte vocazione internazionale. Presente in circa 140 Paesi, con una quota export del 72%, ha fatturato nel 2022 circa 75 milioni di euro con un margine lordo del 18% circa sui ricavi. Nell'ultima settimana le azioni del Gruppo sono salite di oltre il 7%, partendo dai 5 euro ad azione di lunedì 12 febbraio.

BILANCI. Cantina Urbana punta a 1,7 milioni di ricavi entro il 2024 Rimpici: "Nuovo store a Milano e in futuro anche all'estero"

Cantina Urbana punterà anche all'estero per proseguire il suo piano di espansione. La società fondata nel 2018 a Milano da Michele Rimpici ha registrato nel 2023 ricavi per 1,3 milioni di euro e annuncia di voler raggiungere quota 1,7 milioni nel 2024. Merito soprattutto dell'apertura dell'Osteria Na.Pa. (all'interno del distretto gastronomico sul Naviglio Pavese che include 16 realtà), del consolidamento dei wine bar e della formula proposta nel quartier generale della cantina, nella centrale Via Ascanio Sforza, dove tra tini in acciaio, botti in legno e anfore di terracotta si punta al pieno coinvolgimento del consumatore, grazie alla forza comunicativa della vendita diretta di un "vino cittadino".

Con oltre 40 mila bottiglie prodotte nel 2023, in prevalenza vini della tradizione lombarda, Cantina Urbana conta oggi 14 dipendenti. "Il nostro obiettivo per il futuro" annuncia Rimpici "è mantenere la nostra posizione di pionieri a Milano e in Italia, per poi espanderci anche all'estero". La società, nel 2022, ha aperto due wine bar a Milano (Porta Romana e De Angeli). Ed entro quest'anno ha in programma l'apertura di un nuovo flagship store a Milano. – G.A.



Michele Rimpici, fondatore di Cantina Urbana



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.

EVENTO. Doppia location per il Salone del vino di Torino



Seconda edizione per il Salone del vino di Torino, omaggio all'attività vitivinicola del Piemonte. In programma da sabato 2 a lunedì 4 marzo, l'evento sarà ospitato all'interno di due spazi espositivi: le Ogr Torino e il Museo nazionale del Risorgimento italiano. **Tuttavia, il fitto calendario parte il 27 febbraio, con una settimana di eventi diffusi in tutta la città con il Salone Off:** oltre 100 appuntamenti in più di 60 location. Oltre alle cantine, sono coinvolti ristoranti, piole, enoteche e luoghi cult di Torino, con cene, artisti, degustazioni e scrittori.

Sabato 2 e domenica 3 marzo si entra nel vivo, con un weekend di esposizione vitivinicola dedicata al grande pubblico. Lunedì 4 marzo, con la giornata dedicata agli operatori professionali, alle Ogr Torino sarà presente una delegazione di buyer del nord Europa, con masterclass, visite guidate del Salone e incontri con i produttori. Ospite di questa edizione è la Regione Valle d'Aosta.

Info: salonedelvinotorino.it

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus, Michela Antonio Fino, Cesare Pillon, Sonia Ricci, Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico, Attilio Scienza, Marzio Taccetti

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

FINO AL 28 MARZO

❖ PROSECCO DOCG

VIRTUAL TASTING

evento online

dalle 19.00

prosecco.it/it/virtual-tasting/

9 MARZO

❖ CHIANINA & SIRAH

Cortona (Arezzo)

Convento Sant'Agostino

fino all'11 marzo

chianinaesyrah.com

25 FEBBRAIO

❖ VINI DA TERRE ESTREME

Roma

Hotel Palatino

fino al 26 febbraio

vinidaterrestreme.com/2024-roma.php

9 MARZO

❖ MILANO WINE & SPIRITS

Busto Arsizio (Varese)

Malpensafiere

via XI settembre, 16

fino al 10 marzo

vale20.it/milano-wine-spirits

25 FEBBRAIO

❖ SLOW WINE FAIR

Bologna

Bologna Fiere

fino al 27 febbraio

slowinefair.slowfood.it

10 MARZO

❖ VINI SELVAGGI

Roma

Spazio Novecento

fino all'11 marzo

viniselvaggi.com

2 MARZO

❖ CANTINE IN CITTÀ

Ravenna

Artificerie Almagià

dalle 12 alle 19

facebook.com/events/331438136535159

10 MARZO

❖ PROWEIN

Dusseldorf

fino all'11 marzo

prowein.com

2 MARZO

❖ SALONE DEL VINO DI TORINO

Torino

fino al 4 marzo

info.salonedelvinotorino.it

10 MARZO

❖ SENSORIA

(evento horeca)

San Pietro in Cariano

(Verona)

Villa San Michele

dalle 10 alle 18

fino all'11 marzo

tenuteugolini.it

2 MARZO

❖ ROME WINE EXPO

Roma

Grand Hotel Palatino

Via Cavour 213/M

fino al 4 marzo

romewinexpo.com/masterclass

16 MARZO

❖ ROSA ROSATI ROSÉ

Roma

Domus Magnanimi

dalle 11.30 alle 22

rosarosatirose.eu

17 MARZO

❖ VINETIA TASTING

Belluno

presso Camera

di commercio

di Treviso e Belluno

dalle 10.30 alle 19

we.aisveneto.it/eventi/vinetiatasting

4 MARZO

❖ MAREMMA

LA NATURA DEL VINO

Alberese (Grosseto)

Località Spergola

Granaio Lorenense

dalle 16 alle 20

maremmaifesta.it/

eventi-in-maremma/12963/maremma-la-natura-del-vino



Via Forlino, 3 | 19034 Luni (SP) | [WWW.CANTINEFEDERICI.COM](http://www.cantinefederici.com) | 0187 661821

La cantina La Baia del Sole nasce negli anni '80 dall'amore per il proprio territorio, dalla passione per la vite e dalle tradizioni contadine che da 4 generazioni si tramanda la famiglia Federici. Situata al confine tra Liguria e Toscana, nel comune di Luni, la struttura produttiva è all'avanguardia e costruita secondo i principi della bioarchitettura; tutto curato nei minimi dettagli, dall'entrata delle uve in cantina alla fino all'imbottigliamento. Le diverse morfologie di terreni su cui poggiano i vigneti aziendali, l'ottima esposizione solare, l'escursione termica, la costante ventilazione, la vicinanza del mare ed il microclima del Levante ligure sono i presupposti unici per una produzione di vini di notevole complessità organolettica ed olfattiva.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Colli di Luni Vermentino Oro d'Isè 2022

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sfoggia un bouquet di note intriganti di fiori bianchi, mela golden con una sfumatura di erbe aromatiche in sottofondo. Al palato il sorso è ricco equilibrato con un lungo finale in cui emergono le note percepite al naso. Da provare con un risotto con le canocchie di mare.

Colli di Luni Vermentino Sarticola 2022

Dal bicchiere emergono intense note fruttate, tra cui spiccano quelle di mela, pesca, papaya e ananas che si uniscono a nuances floreali. Il sorso è reso scorrevole da una piacevole morbidezza e una vivace sapidità e un finale in cui tornano le nuances fruttate percepite al naso. Da provare con primi piatti con frutti di mare.



Colli di Luni Rosso Riserva Terre d'Oriente 2017

Rosso rubino intenso. Spiccano le note di piccola frutta rossa matura, macchia mediterranea e spezie orientali. Il sorso è strutturato, intenso, caratterizzato da una trama tannica ben integrata. Ottimo con arrostiti di carne e formaggio stagionati.

WORLDTOUR. Una bottiglia di vino su 4 consumata in Svizzera è italiana

Il ritorno del Gambero a Zurigo



di Giuseppe Carrus

La temperatura è bassa, la giornata però si preannuncia bella e forse nel pomeriggio uscirà il sole. Un'affascinante nebbiolina avvolge Zurigo. Mentre ci stiamo per dirigere a Lake Side, uno spazio eventi a circa mezz'ora a piedi dal centro storico per la degustazione Vini d'Italia del Gambero Rosso, incappiamo in una notizia che fa riflettere. Un quarto del vino consumato in Svizzera è italiano e il dato è in continua crescita.

I VINI ITALIANI IN SVIZZERA DOPPIANO QUELLI FRANCESI

Negli ultimi anni, come d'altronde succede in diverse nazioni in Europa, il consumo medio pro-capite svizzero è calato, di ben 7 punti percentuali, ma, nonostante ciò, crescono le preferenze verso le etichette del Belpaese (dato ancora più incoraggiante se pensiamo che i vini stranieri hanno avuto un calo del 9%). Un amore, quello degli svizzeri nei confronti del vino italiano, sbocciato

circa vent'anni fa e mai più interrotto. È sorprendente se pensiamo che alla fine degli anni Novanta i vini dei cugini francesi dominavano il mercato, trainati soprattutto dagli importanti cru di Bordeaux e Borgogna. Nel 2023 la Svizzera ha importato quasi 800mila ettolitri di vino italiano, circa il doppio della Francia. Tra questi le preferenze vanno ai rossi (circa il 75%), ma cresce la curiosità per bianchi, rosati e bollicine. Queste ultime godono di un successo incontrastato, se si pensa che **più del 60% degli spumanti venduti in Svizzera è rigorosamente italiano.**

L'ultimo dato che vale la pena sottolineare è il rapporto dell'export dei vini italiani in Svizzera e degli altri paesi principali importatori. La confederazione elvetica si piazza al sesto posto (dopo Germania, Stati Uniti, Regno Unito, Francia e Canada), ma – considerando quanto piccola è la nazione rispetto alle altre – il dato è stupefacente. Infatti, se consideriamo il consumo pro-capite, la Svizzera balza al primo posto, con ben 9 litri di vino italiano bevuti per ogni

cittadino, dato di gran lunga più alto della Germania, seconda in classifica con meno di sette litri di vino italiano consumato.

OLTRE 160 ETICHETTE IN DEGUSTAZIONE

Tutto ciò aiuta a capire il successo dell'evento Vini d'Italia del Gambero Rosso, organizzato annualmente a Zurigo, con la collaborazione organizzativa della prestigiosa rivista Vinum: **più di 40 cantine hanno presentato oltre 160 etichette, tra bianchi, rossi e bollicine.** Ci racconta **Giulia D'Alema**, titolare dell'azienda umbra La Madeleine: "È il primo evento a cui partecipo del Gambero Rosso e sono molto contenta del pubblico presente, sia per quantità, ma soprattutto per qualità. Esperti di vino, preparati, si mostrano molto interessati ai nostri prodotti, nel nostro caso in particolar modo alle bollicine, oltre che ai rossi".

Le fa eco **Paola Gatti** che con suo fratello Lorenzo porta avanti la cantina omonima, fondata dal padre: "Abbiamo



Lunedì 5 febbraio più di 40 cantine hanno presentato i loro vini, recensiti sulla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, nello spazio eventi Lake Side. Fin dalle 15 un pubblico di professionisti del settore ha occupato le sale e degustato alcune tra i migliori Spumanti italiani, bianchi e rossi ottenuti da vitigni autoctoni, senza dimenticare i vini rosa, sempre più apprezzati.

praticamente finito il vino, il pubblico già dalle 15 era tanto e desideroso di scoprire tutto sul Metodo Classico e sul Franciacorta”.

Nel loro caso, la curiosità era ancora maggiore visto che l'ultima edizione della Guida ha assegnato al loro Franciacorta Nature Millesimato '16 il Premio Speciale come Bollicina dell'Anno. A tal proposito, in concomitanza con l'inizio dell'evento si è svolta la degustazione dei 12 Premi Speciali della Guida. Guidata da Giuseppe Carrus, era rivolta a 30 professionisti del settore, tra giornalisti, importatori, ristoratori. Timothy Lane, americano di origine, ma oramai di base a Zurigo ci dice: *“Sono un consulente e mi occupo di marketing e commercio del vino italiano in Svizzera e ho molto apprezzato l'autenticità, il carattere e la territorialità espressa dai 12 vini premiati dalla Guida. Barolo e Amarone sono state delle grandi conferme, mentre lo Chardonnay del Collio, il Verdicchio dei Castelli di Jesi e, non ultimo, il Marsala si sono rivelate bellissime sorprese”.*

I migliori ristoranti di Zurigo

Ben 10 le insegne di Zurigo premiate tra ristoranti, pizzerie e wine-bar; due le novità (Da Angela ed Enoteca Riviera) e una grande conferma: una delle pizzerie migliori del mondo è a Zurigo, si chiama Napulè e, nel giro di pochi anni, ha conquistato tanti svizzeri, ma anche tanti italiani. Doppio riconoscimento per l'Enoteca Riviera di Zurigo. Il locale, che propone una semplice ma deliziosa cucina italiana, fa ingresso nella Top Italian Restaurants con Due Bottiglie e si aggiudica il Premio Villa Sandi per la “best contemporary wine list”: tante le etichette presenti in carta ma soprattutto delle scelte pensate, dove poter scegliere vini famosi e blasonati ma anche etichette di nicchia sconosciute ai più, soprattutto qui a Zurigo.





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

23 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

GamberoRossoInternational



IL MIO EXPORT

Roberto Sarotto – AZIENDA ROBERTO SAROTTO

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

La nostra azienda vanta un notevole successo nell'ambito dell'esportazione, rappresentando circa l'88% del nostro fatturato totale. In particolare, i Paesi che registriamo come principali destinazioni delle nostre esportazioni sono la Germania, con una quota del 22%, la Danimarca con il 20%, e la Svizzera con il 13%.

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

La guerra emerge come una delle sfide più significative per la nostra attività, con particolare riferimento al blocco delle esportazioni su Russia e Ucraina. Tale situazione ci coinvolge in maniera diretta, causando oltre alla perdita di mercati molto importanti nell'Est Europa, anche un notevole aumento dei costi legati all'energia e alle materie prime.

3 Quali strategie per superare questo momento?

Per rilanciare il settore vinicolo urge ripristinare gli equilibri precedenti, pensando a una politica che promuova la crescita nell'export e punti sulla formazione di una "cultura del vino italiano" nel mondo. Solo alleviando le aziende da eccessivi oneri si può stimolare nuovamente la loro competitività e favorire la crescita del settore. Agevolare le esportazioni non significa solo aumentare la quantità di merce immessa, ma far sì che la reputazione del nostro vino possa consolidarsi nel mercato internazionale in una fascia qualitativa sempre più elevata. Dall'altro lato ritengo che sia estremamente importante elevare la consapevolezza dei consumatori, proprio per evitare che l'aumento dei costi possa rendere il prodotto meno appetibile in confronto ad altri paesi produttori con costi di produzione più bassi e meno pressione fiscale.

4 Come va con la burocrazia?

La burocrazia italiana rappresenta una preoccupazione crescente, ogni anno siamo gravati da nuove procedure che rallentano i meccanismi di produzione e richiedono l'intervento di personale tecnico a costi elevatissimi.



Questo è un aspetto che sicuramente contraddistingue l'Italia in tutti gli ambiti, ma nel nostro settore in particolare rischia di farci perdere posizioni importanti sul mercato, superati da realtà che propongono un modello di imprenditorialità più agile e dinamico.

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

Indubbiamente, le nuove generazioni di consumatori si distinguono per la loro preparazione e competenza riguardo al prodotto vinicolo. I nuovi consumatori hanno una propria personalità che gli consente di ricercare e selezionare il prodotto in relativa autonomia, dimostrando una consapevolezza avanzata e una capacità di discernimento sulla qualità indipendentemente da influenze esterne.

6 Avete un export manager – o più di uno – dedicato? Come lo avete selezionato?

Lavoriamo con più di un export manager; si tratta di soggetti con i quali intratteniamo un rapporto di collaborazione da diversi anni, hanno creduto nel nostro prodotto e hanno contribuito alla crescita della stessa azienda.

❖ Roberto Sarotto
loc. Ronconuovo - Neviglie - Cuneo - robertosarotto.com

NEL PROSSIMO NUMERO
GROSJEAN

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale 1,06	Var% inizio anno -1,4
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale 1,69	Var% inizio anno 1,73
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale 1,19	Var% inizio anno -1,18

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,53	-3,80	0,26	995
Campari	Italia	0,29	-3,89	-6,94	12.088
Centrale del Latte d'Italia	Italia	0,67	-2,60	8,70	42
Marr	Italia	1,25	-1,57	-1,57	751
Newlat Food	Italia	-14,00	-12,47	43,33	302
Orsero	Italia	2,84	-10,26	0,79	269
Valsoia	Italia	-2,02	4,30	-2,02	104
Anheuser Bush I	Belgio	-1,92	-0,27	4,84	101.209
Danone	Francia	1,15	5,11	18,03	41.805
Pernod-Ricard	Francia	0,35	-2,44	-21,31	39.840
Remy Cointreau	Francia	0,24	-14,40	-41,58	5.045
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-0,23	-7,96	-17,91	2.666
Dsm	Olanda	0,00	0,00	-8,58	763
Heineken	Olanda	-5,33	-4,11	-8,72	50.780
Jde Peet S	Olanda	3,21	-4,93	-16,99	11.289
Ebro Foods	Spagna	-1,20	-4,77	-6,34	2.274
Viscofan	Spagna	-0,19	-0,37	-12,89	2.483
Barry Callebaut N	Svizzera	2,25	-7,05	-32,25	7.599
Emmi N	Svizzera	0,00	-5,60	-2,27	4.829
Lindt N	Svizzera	-1,25	8,82	6,42	15.698
Nestle N	Svizzera	3,32	2,14	-9,07	279.165
Associated British Foods	Gran Bretagna	2,90	-2,53	18,58	20.351
Britvic Plc	Gran Bretagna	2,72	5,77	8,48	2.589
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-0,30	4,36	32,64	2.501
Diageo	Gran Bretagna	3,71	3,87	-16,88	77.362
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	1,06	-6,22	-23,40	2.898
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	1,77	-26,06	-34,55	27.710
Beyond Meat	Stati Uniti	10,46	-19,33	-59,53	429
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-2,42	0,52	5,57	3.255
Brown-Forman B	Stati Uniti	3,21	2,47	-10,88	16.787
Bunge Ltd	Stati Uniti	3,43	-9,19	-6,05	12.329
Campbell Soup	Stati Uniti	1,03	-2,48	-19,47	11.684
Coca-Cola Co	Stati Uniti	2,27	3,00	0,96	243.013
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	4,36	-0,63	-21,78	12.602
Constellation Brands	Stati Uniti	0,28	1,45	8,14	41.503
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	3,23	-15,37	-36,62	6.262
Flowers Foods	Stati Uniti	2,66	1,07	-19,64	4.445
Freshpet Inc	Stati Uniti	2,82	3,73	33,71	4.019
General Mills	Stati Uniti	4,53	0,98	-14,32	36.143
Hershey Company	Stati Uniti	-0,65	3,82	-19,58	26.859
Hormel Foods	Stati Uniti	2,51	-8,32	-35,64	14.902
Ingredion Inc	Stati Uniti	6,90	6,75	16,95	6.992
Kellanova	Stati Uniti	3,54	0,39	-12,52	17.673
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	1,00	-6,27	-12,45	40.428
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-1,39	-5,49	1,67	13.654
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	2,23	16,52	-1,28	4.939
Mccormick & Co	Stati Uniti	4,15	-0,53	-10,15	15.842
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	2,33	2,47	20,57	11.633
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	1,68	1,05	9,48	92.207
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-1,35	-3,84	6,35	53.360
National Beverage Corp.	Stati Uniti	4,48	1,29	9,08	4.351
Nomad Foods	Stati Uniti	5,41	6,96	2,03	2.928
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-10,00	-0,85	-47,06	642
Pepsico Inc	Stati Uniti	-0,14	-0,70	-4,33	215.441
Performance Food Gr	Stati Uniti	4,82	8,16	25,05	10.772
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	4,00	5,31	17,03	6.385
Post Holdings	Stati Uniti	1,31	20,09	14,97	5.941
Seaboard Corp	Stati Uniti	-3,98	-5,32	-15,44	3.632
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-1,36	-0,40	-16,05	12.369
Sysco Corp	Stati Uniti	-0,09	8,12	0,46	37.094
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	2,13	-12,51	-49,90	796
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-1,41	-3,68	-10,95	40.002
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	4,73	0,56	-11,93	14.327
Us Foods Holding	Stati Uniti	7,17	9,65	25,70	11.288

FINE WINE AUCTIONS

Krug millesimato: anche la Rolls Royce dello Champagne subisce il ribasso

È la volta, questa settimana, delle quotazioni della Krug, che tra le maison dello Champagne gode fama d'essere la Rolls Royce perché da quando fu fondata, nel 1843, ha sempre prodotto esclusivamente bottiglie di alta qualità. Questa eccellenza, riconosciuta al suo prodotto base, la Grande Cuvée NV (No Vintage, senza annata) ha la sua massima espressione nel Krug millesimato, che si può realizzare soltanto con le grandi vendemmie, quando le uve giungono a perfetta maturazione, il che in Champagne è successo finora mediamente soltanto tre volte in un decennio (bisognerà vedere che cosa cambierà con il surriscaldamento del pianeta). Le annate di Krug millesimato trattate alle aste sia nel 2023 che nel 2022, per le quali è quindi possibile verificare l'andamento delle quotazioni, sono 20, rappresentate in tabella dalle 16 più significative. Il loro altissimo valore qualitativo non le ha sottratte alla tendenza generale al ribasso: collettivamente sono infatti diminuite del 9%. Hanno subito un calo maggiore (del 12% e del 28%) i Krug 1988 e 1990, protagonisti di una vicenda che aveva rincarato le loro quotazioni. Per la prima volta, nel secolo scorso, in Champagne tre vendemmie consecutive, del 1988, 1989 e 1990, hanno avuto dalla natura qualità e carattere tali da trovare espressione in altrettanti Krug Vintage. Quelli del 1988 e del 1990, però, sono apparsi subito di corpo più consistente, e quindi di maturazione più lunga, ragion per cui il 1988 è stato messo in commercio dopo il 1989, più morbido. E non era mai successo prima.

– Cesare Pillon

Krug - Krug

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1966	1 b	Hk\$ 16.250	Sotheby's, Hong Kong	03/04/23	€ 1.904,50	€ 2.760,02	-31%
1973	1 b	Hk\$ 13.750	Sotheby's, Hong Kong	02/04/23	€ 1.611,50	€ 1.876,59	-14%
1975	1 b	€ 1.125,00	Sotheby's, Beaune	10/11/23	€ 1.125,00	€ 1.375,00	-18%
1979	2 b	Hk\$ 27.500	Sotheby's, Hong Kong	02/04/23	€ 1.611,50	€ 1.533,35	+5%
1982	1 b	€ 1.750	Sotheby's, Beaune online	10/11/23	€ 1.750,00	€ 1.368,50	+28%
1985	1 b	£ 750	Dreweatts, Londra	24/01/23	€ 848,70	€ 1.009,49	-16%
1988	1 b	Hk\$ 9.375	Sotheby's, Hong Kong	04/10/23	€ 1.140,94	€ 1.302,00	-12%
1989	1 b	€ 744	Pandolfini, Firenze	21/04/23	€ 744,00	€ 768,29	-3%
1990	1 b	€ 813	Sotheby's, Beaune online	10/11/23	€ 813,00	€ 1.128,79	-28%
1998	1 b	Hk\$ 5.625	Sotheby's, Hong Kong	04/10/23	€ 684,56	€ 746,88	-8%
2000	12 b	Hk\$ 42.330	Acker Wines, Hong Kong	02/06/23	€ 418,36	€ 473,02	-12%
2002	6 b	Hk\$ 27.390	Acker Wines, Hong Kong	23/09/23	€ 548,26	€ 620,20	-12%
2003	3 b	\$ 1.125	Zachys, New York online	31/07/23	€ 340,20	€ 372,00	-9%
2004	3 b	€ 1.387	Pandolfini, live, Firenze	21/04/23	€ 462,33	€ 408,07	+13%
2006	2 b	€ 854	Finarte, Milano	30/11/23	€ 427,00	€ 435,68	-2%
2008	12 b	€ 8.750	Sotheby's, Beaune online	21/04/23	€ 729,17	€ 854,33	-15%

