



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



SOS SICCIÀ L'ITALIA NON HA UN PIANO

GDO

Anche tra gli scaffali si fanno largo bianchi e bollicine. Il Prosecco resta il più acquistato. La classifica

FRANCIA

L'anno nero dell'export transalpino. Per tutte le principali Doc è il peggior bilancio dal 2009

MERCATI

Dopo quasi tre anni pace fatta tra Cina e Australia. Pechino annuncia lo stop ai dazi sui vini aussie

BORGOGNA

Speculazione e prezzi da record. Ma la vendemmia 2023 potrebbe segnare il ritorno alla "normalità"

BAROLO

Farinetti contro lo spostamento a nord dei vigneti. E risponde impiantando un bosco



2325

MON 5357

C 45688



A Parigi torna la corsa dei vassoi

È tornata dopo 13 anni di pausa La Course des Cafés, la corsa dei caffè parigina, competizione che vede scendere in pista i veri eroi della ristorazione: i camerieri. Con un vassoio in mano, i concorrenti devono percorrere due chilometri a passo sostenuto nel quartiere Marais – tra i più belli della città – cercando di ottenere il tempo migliore.

A vincere il primo premio per la categoria maschile è stato Samy Lamrous, con 13 minuti e 30 secondi, mentre tra le donne cameriere si è distinta Pauline Van Wymeersch, con 14 minuti e 12 secondi. La gara si è svolta domenica 24 marzo 2024, dopo una lunghissima pausa: a organizzare la competizione, la Città di Parigi insieme a Eau de Paris, che **hanno riportato in auge una tradizione nata nel 1914, alla vigilia della Prima guerra mondiale.**

In principio solo gli uomini potevano partecipare, sorreggendo una bottiglia e tre bicchieri per 8 chilometri, mentre oggi la gara è aperta anche alle donne. Tutti i camerieri e le cameriere devono indossare camicia bianca, gilet e pantaloni neri, classica uniforme da servizio di sala dei bistrot parigini, e oggi portano con loro un vassoio con una tazzina di caffè, un croissant e un bicchiere d'acqua. Una colazione servita a tempo di record. – **M.B.**

Corsa dei caffè, 1932

Foto dell'Office de Tourisme de Paris

GDO. Prosecco il vino più acquistato, ma occhio agli "emergenti" Cerasuolo e Grillo Giù i rossi, largo a bianchi e rosati

di Loredana Sottile

È il Prosecco il vino più acquistato dagli italiani al supermercato (43 milioni di litri nel 2023). **Seguono il Chianti con più di 16 milioni di litri e il Lambrusco a 15 milioni di litri.** È quanto emerge dall'anticipazione dello studio Circana per Vinitaly, che verrà presentata il 15 aprile a Verona nella tavola rotonda organizzata da Veronafiere.

Per tutte e tre le denominazioni sul podio emerge, però, un calo dei quantitativi venduti rispetto all'anno precedente: -1,5% per le bollicine (compresa tipologia frizzante) del Triveneto, -4,9% per il rosso toscano e -4,9% per il Lambrusco. Il resto della classifica, vede al quarto posto il Montepulciano d'Abruzzo con più di 13 milioni di litri (+4%) e il Vermentino con oltre 10 milioni di litri (+2,3%). Se, però, si guarda alla classifica degli emergenti, compaiono diverse sorprese. I vini, con maggior tasso di vendita, sono, infatti, il rosato Cerasuolo dell'Abruzzo (+19%), il siciliano



Grillo (+12,2%), il Pecorino, prodotto in Marche e Abruzzo (+12%), il Lugana, prodotto in Lombardia e Veneto (+9,5%), la Ribolla del Friuli-Venezia Giulia (+8%).

Bianchi e rosati, dunque. Non a caso, complessivamente, **i rosati hanno venduto meglio dei bianchi, i bianchi meglio dei rossi, i vini fermi meglio dei vini frizzanti.**

In questa stessa classifica, il primo rosso è in ottava posizione e nella top ten figurano Primitivo (+5,2%), Valpolicella Ripasso (+4,6%) e Nebbiolo (4,4%).

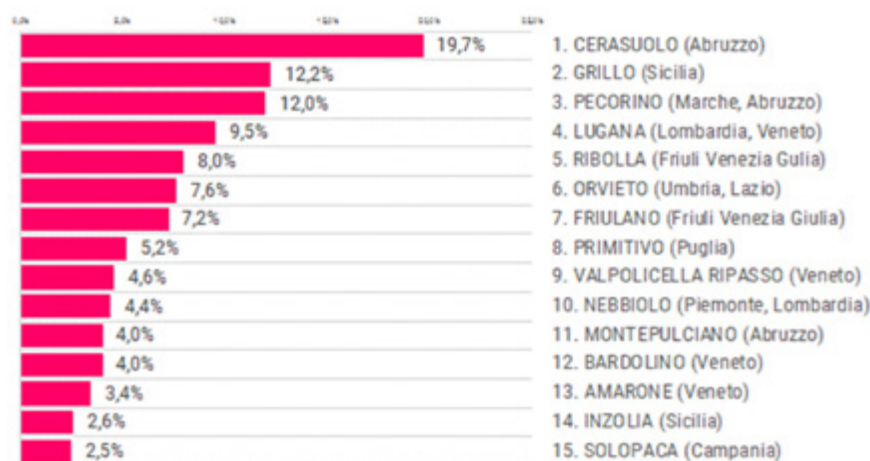
Da tenere presente che le classifiche in questione riguardano un anno molto difficile per il mercato del vino nella Gdo, anche se l'inflazione ha pesato meno che nel 2022 e il secondo semestre ha registrato un leggero incremento delle vendite. Il dato complessivo è di 756 milioni di litri di vino e spumante venduti nel 2023: -3,3% a volume sull'anno precedente e +2,5% a valore. Leggermente meglio i vini Dop in bottiglia (-2,8%) e le bollicine, che restano comunque in terreno negativo (-1,1%).

Classifica Gdo - volumi var % vs 2022

	Product	Volumi	Volumi Var %vs 2022
1	PROSECCO (Veneto, Friuli Venezia Giulia)	47.317.053	-1,5%
2	CHIANTI(Toscana)	16.786.681	-4,9%
3	LAMBRUSCO (Emilia Romagna, Lombardia)	15.767.531	-9,5%
4	MONTEPULCIANO (Abruzzo)	13.708.950	4,0%
5	CHARDONNAY (Internazionale)	11.447.896	-8,9%
6	VERMENTINO / Sardegna, Toscana, Liguria)	10.398.264	2,3%
7	MULLER THURGAU (Trentino Alto Adige)	10.106.145	-7,5%
8	BARBERA (Piemonte, Lombardia)	8.813.484	-8,0%
9	NERO D'AVOLA (Sicilia)	7.725.572	-3,4%
10	BONARDA (Piemonte, Lombardia)	7.071.536	-12,8%
11	SANGIOVESE (regioni varie)	6.709.724	-4,3%
12	PRIMITIVO (Puglia)	6.591.884	5,2%
13	PIGNOLETTA (Emilia Romagna)	6.348.414	-0,7%
14	NEGROAMARO (Puglia)	5.809.243	1,0%
15	MERLOT (Veneto)	5.689.544	-4,9%

fonte Circana® Liquid Data

Classifica per maggiore crescita volume Gdo - var % vs 2022



fonte Circana® Liquid Data

Il prezzo medio del vino a denominazione d'origine in bottiglia è di 5,4 euro al litro, con un aumento medio del 6,3% sull'anno precedente (anche qui l'inflazione ha messo del suo).

Come andrà il 2024? «Le strategie per una ripresa dipenderanno dalla scelta di cantine e distribuzione se preservare i margini oppure recuperare i volumi» è il commento di **Virgilio Romano**, business insight director di Circana «Nel primo caso c'è il rischio di una chiusura d'anno non brillante; nel secondo, una maggiore promozionalità potrebbe favorire un recupero dei volumi».

A Vinitaly si farà il punto anche sul primo trimestre del 2024. «La 20esima edizione della tavola rotonda - ha sottolineato **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere «serve a fare il punto sulle dinamiche di mercato di un canale di vendita fondamentale per le imprese italiane. Il dialogo a Vinitaly tra produttori, distribuzione e buyer assume quest'anno ancora maggior importanza a fronte di una minor produzione dell'ultima vendemmia e di pressioni inflattive che confidiamo possano allentarsi il prima possibile».

FOCUS PREZZI

È ancora l'incertezza a dominare il mercato



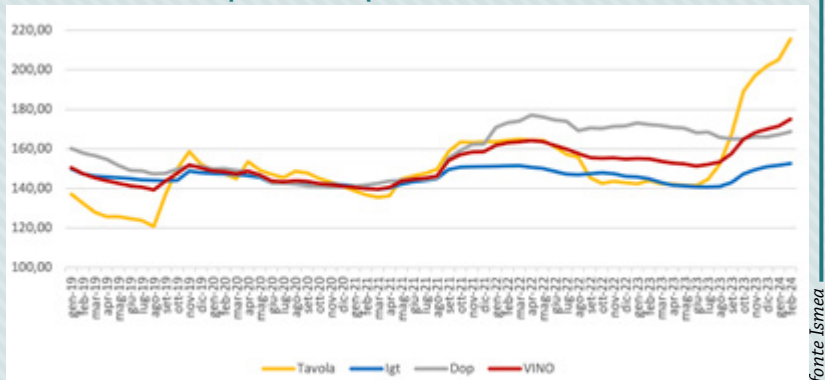
La vigilia del Vinitaly per il settore italiano è come la notte prima degli esami. Ci si prepara a mostrare il meglio di sé tenendo sempre conto di quali sono i problemi, ma con uno sguardo sempre al bicchiere mezzo pieno. L'appuntamento veronese sarà la cornice di un vino italiano che parte da due certezze: produzione ed export. I dati delle dichiarazioni di produzione di Agea si fermano a 38,3 milioni di ettolitri (-23,2%), confermando le ultime stime Ismea-Uiv-Assonologi e segnando il livello minimo del Dopoguerra. Perso, quindi, il primato della produzione mondiale a favore della Francia, ma poco male perché resta la leadership nella graduatoria degli esportatori.

La cosa positiva non è tanto essere i primi ma **i migliori in termini di performance**. In un contesto di frenata degli scambi mondiali l'Italia ha contenuto al minimo le perdite (1% in volume e -0,8% in valore) mentre Spagna e Francia hanno mostrato flessioni più consistenti. A cambiare è stato il paniere delle esportazioni, che ha visto **crescere il peso dello sfuso a scapito dell'imbottigliato**, soprattutto Dop. In frenata, dopo una corsa durata anni, anche gli spumanti che superano di poco i 5 milioni di ettolitri. Comunque, non va dimenticata la frenata dei consumi interni, sebbene leggera. Del resto, le difficoltà economiche delle famiglie non le scopriamo adesso e non va sottovalutata la situazione finanziaria delle imprese, che anche per il 2023 hanno subito aumenti dei costi. Intanto, i primi mesi 2024 confermano la **crescita dei listini alla produzione dei vini da tavola** che da ini-

zio campagna hanno guadagnato il 29% nei bianchi e il 40% nei rossi, rispetto ai primi otto mesi della campagna precedente. Meno dinamiche **le Igt** che, nel complesso, hanno guadagnato l'1%, mentre **le Dop** stentano ancora ad avere un mercato delineato. Né nei bianchi né nei rossi c'è infatti una situazione univoca e neanche negli spumanti. Insomma, c'è ancora un clima di incertezza.

– **Tiziana Sarnari**, Analista Ismea

Indice Ismea dei prezzi alla produzione (2010=100)



fonte Ismea

PRODUZIONE. Frescobaldi contro le troppe Doc: "Sfoltire o cancellare"

La replica di Cotarella

di **Loredana Sottile**

«È necessario sfoltire il panorama delle denominazioni con politiche ragionate, attraverso accorpamenti o anche, laddove i numeri siano davvero scarsi, a cancellazioni». Va dritto al punto il presidente di Unione Italiana Vini **Lamberto Frescobaldi** che, nell'inaugurare l'anno accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, si è focalizzato sullo scottante tema della riorganizzazione delle Dop.

«Oggi su circa 400 tra Doc e Docg attive, **solo 7 hanno imbottigliamenti sopra i 500mila ettolitri**» ha proseguito «e rappresentano oltre la metà del volume totale. Il sistema Dop-Igp nel complesso mostra tassi di volume imbottigliato insoddisfacenti rispetto al

rivendicato di partenza. Una riorganizzazione darebbe al settore la possibilità di convogliare energie e risorse nella ricerca e nella promozione, perché i tempi per il settore vino stanno cambiando a una velocità insostenibile»

Non si è fatta attendere, la replica del presidente di Assoenologi **Riccardo Cotarella** che, sul tema, dello sfoltimento cerca di frenare: «Abbiamo certamente tante denominazioni, talmente tante che io diverse non le conosco nemmeno» ha detto ad Askanews «Il problema però non è tanto il numero quanto il fatto che certe denominazioni non sono valorizzate quindi si possono anche eliminare ma prima dobbiamo vedere se non sono valorizzate perché non lo meritano o perché non lo merita-

no le persone che lavorano in queste denominazioni».

Il tema non è nuovo. [Il Gambero Rosso ne aveva parlato lo scorso anno](#), dopo la presentazione del Rapporto di Valoritalia. Tra le soluzioni indicate dalle associazioni di categoria, ci sarebbe la **trasformazione delle denominazioni più piccole e meno rappresentative in sottozone di quelle più grandi**. Se questa prima ipotesi dovrebbe partire dal basso, quindi dagli stessi consorzi, ce n'è un'altra, proposta da Unione italiana vini che, invece, dovrebbe passare dalla modifica del Testo unico del vino, ovvero l'adozione di criteri più stringenti e oggettivi per i vini a denominazione, in modo da impedirne la proliferazione futura. Basterà a risolvere il problema?

EXPORT. Vini Dop, l'Italia recupera terreno su Francia e Spagna Nel 2023 incassati 5,1 miliardi di euro. Il Prosecco è il più consumato

Una tenuta nei valori ma una flessione in quantità. Per i vini Dop italiani esportati nel mondo il 2023 ha totalizzato 5,1 miliardi di euro (+0,3%) a fronte di una contrazione del 3,8% nelle spedizioni scese a 1,3 milioni di ettolitri. Nell'analisi di Wine Monitor, l'Italia mantiene il secondo posto in Europa tra gli esportatori di vino a Dop, prima della Spagna (terza) e dopo la Francia (al primo posto). Le dinamiche della classifica nelle prime tre posizioni vedono il nostro Paese **allungare il distacco dagli spagnoli** e accorciare rispetto al leader, con un divario nei valori che, tuttavia, rimane molto ampio (4,7 miliardi di euro).

Il report curato dal responsabile **Denis Pantini** ha certificato anche una risalita rispetto al 2022 del prezzo medio al litro dei vini italiani Dop. Nel 2023, sono stati raggiunti i 4,99 euro al litro (+4,3%), soprattutto grazie ai rossi del Piemonte e della Toscana. Agli ultimi posti, invece, si posizionano i vini frizzanti Dop (che comprendono il Lambrusco) e i bianchi fermi del Veneto. «Sull'onda del calo che, a livello mondiale, ha interessato i consumi di vino rosso, anche la maggior parte dei vini fermi Dop italiani della categoria ha sofferto, arrivando a cali superiori al 10% nel caso dei rossi veneti», ha sottolineato Pantini. A soffrire il quadro congiunturale del 2023, ma con percentuali più ridotte, sono stati anche i rossi Dop della Toscana e del Piemonte, mentre ci sono notizie positive per l'export 2023 dei bianchi siciliani, del Trentino-Alto Adige e del Friuli-Venezia Giulia.

FRANCIA. Peggior bilancio dal 2009 per l'export di vino Un 2023 negativo per tutte le grandi Doc

Bisogna tornare indietro alla crisi dei mutui subprime, ovvero al 2009, per trovare cifre simili a quelle registrate dall'export di vino francese. Business France, agenzia francese per l'internazionalizzazione delle imprese ha fatto un quadro del paese transalpino e dei competitor, da cui emergono segnali negativi pressoché ovunque: Italia (-1% a 2,1 miliardi di litri), Spagna (-4% a 2 mld/l), Cile (-18% a 0,68 mld/l), Australia (-3% a 0,62 mld/l), Sud Africa (-20% a 0,35 mld/l). Non si discosta la Francia, appunto, che perde il 9% in volume (1,28 mld/l di vino) e il 3% in valore (12 mld di euro). Secondo il responsabile vini di Business France, Adrien Boussard, si tratta della **peggiore annata dal 2009 in termini di volumi esportati**.

I vini francesi hanno, pertanto, sofferto nelle principali destinazioni storiche. La Germania, prima destinazione, ha perso l'8%, gli Stati Uniti il 13% a causa degli effetti dell'overstocking (acquisti eccessivi rispetto alle necessità del mercato) registrato nel 2022, il Regno Unito il 6%. Male, nei volumi, anche Belgio (-5%), Paesi Bassi (-9%), Canada (-10%), Giappone (-14%) e Cina, con un crollo del 26%. Come evidenziato dallo stesso Boussard, in un'analisi riportata dal quotidiano Vitisphere, i vini francesi hanno resistito **meglio nei mercati europei più vicini**, rispetto a quelli cosiddetti da lunga esportazione. Considerando gli andamenti dei fatturati nel 2023, i segni negativi sono meno pesanti rispetto ai trend sulle quantità. Nel dettaglio, gli Stati Uniti hanno perso nel 2023 l'8%, la Germania il 2%, il Belgio il 3% e il Giappone il 5%. Stabile la Gran Bretagna. - **G.A.**

Anche nel 2023, **il Prosecco conferma di essere la Dop italiana più esportata al mondo**, con un valore complessivo vicino a 1,7 miliardi di euro. Diverso l'andamento a seconda dei mercati: in negativo gli Stati Uniti, principale cliente, in positivo sia il Regno Unito sia **la Francia che ha registrato un incremento del 31,2%** degli acquisti a valore di Prosecco rispetto al 2022. In conclusione, se si escludono Canada e Stati Uniti, l'export dello spumante made in Italy è cresciuto in maniera trasversale in tutti i principali mercati. Lo studio di Wine Monitor, infine, ricorda gli aumenti a valore a doppia cifra in Polonia, Austria e Svezia.

Principali esportatori europei di vini DOP gen-dic 2023 (valori e quantità)

	Valori (mln €)		Quantità (.000 hl)	
	gen-dic 2023	Var. % 2023/22	gen-dic 2023	Var. % 2023/22
Francia	9.845,4	-2,5%	6.076,5	-10,2%
Italia	5.136,4	0,3%	10.289,1	-3,8%
Spagna	1.681,9	-4,6%	3.932,8	-10,5%
Germania	540,5	-0,1%	1.097,8	1,0%
Portogallo	246,6	2,7%	686,2	2,4%

fonte WineMonitor su dati IHS Markit Global Trade Atlas

Le performance territoriali

Analizzando, infine, le performance territoriali, **tutte le grandi Doc sono in negativo**. Tra queste, Bordeaux (-12%), Borgogna (-7%), Provenza (-12%), Languedoc-Roussillon (-16%), Alsazia (-12%), Beaujolais (-16%), Vallée du Rhone (-10%), Sud Ovest (-7%). Considerando i vini Igp, Business France segnala il -8% di Pays d'Oc, il -14% dei vini di Languedoc-Roussillon e il -20% della regione Sud-Ovest. In controtendenza, la Val de Loire con -5% a volume sui vini Dop ma con un +6% a valore, e con un +1% in volume sui vini Igp accompagnato da un +4% nel giro d'affari. Altra eccezione, infine, i vini Igp terres du Midi (+37% a volume e +53% a valore).



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.

MERCATI. Pace fatta tra Cina e Australia: stop ai dazi punitivi per i vini aussie

di Gianluca Atzeni

Stop alle tariffe punitive sul vino australiano in Cina. Con tempi decisamente più rapidi delle attese, Pechino e Canberra siglano la pace commerciale dopo anni di tensioni che avevano letteralmente azzerato l'import di vino australiano. Il ministero cinese del Commercio ha annunciato che non è più necessario imporre dazi antidumping sull'import di vino, alla luce del miglioramento delle relazioni commerciali. **Le tariffe saranno revocate venerdì 29 marzo.** «Siamo impazienti di rivedere i vini australiani sulle tavole da pranzo cinesi», è il commento a caldo di **Lee McLean** (Australian grape & wine). Per i viticoltori australiani, la decisione è molto importante e riflette il positivo esito degli sforzi diplomatici del governo di Canberra, guidato da Anthony Albanese.

Dal 2021, il governo cinese aveva applicato tasse pesantissime comprese tra 107% e 218%, mettendo in ginocchio la filiera del



vino, che fino a poco tempo prima esportava ben un miliardo di dollari solo verso la Cina, prevalentemente Shiraz, Merlot e Cabernet Sauvignon (secondo Wine Australia). Per avere un'idea dell'impatto della guerra doganale, in tutto il 2023 l'export di vino australiano verso la Cina ha totalizzato appena 10 milioni di dollari (-17% sul 2022), oltre il 25* posto tra i principali Paesi di destinazione. Sostanzialmente, un mercato trascurabile. Ora, la fine delle ostilità dovrebbe ridare ossigeno alle imprese.

In questi anni, l'Australia ha lavorato sui mercati alternativi, ampliando la gamma delle destinazioni. Anche se i risultati non sono stati premiati, se si considera che l'export 2023 non ha brillato: l'Australia ha venduto 1,9 miliardi di dollari di vino (-2,4%) per 607 milioni di litri (-2,5%). Nella filiera locale, resta la prudenza nonostante l'annuncio cinese. L'Australian grape & wine proseguirà a diversificare le esportazioni e guardare al mercato interno. Il messaggio è fidarsi è bene, non fidarsi è meglio. Soprattutto della Cina.

EXPORT. La Russia vuole imporre dazi fino al 200% sui vini importati dai Paesi ostili Per l'Italia vacilla un mercato da 158 milioni di euro

Dazi fino al 200% sui vini provenienti dai Paesi ostili alla Russia, compresi quelli della Nato. Si fanno serie le condizioni del mercato russo dei vini, fortemente dipendente dall'import e verso cui l'Italia ha esportato nel 2023 oltre 50 milioni di litri di vino (58 mln nel 2022), per un giro d'affari di 158 milioni di euro (172 del 2022). La decisione potrebbe arrivare molto presto dal momento che la Duma, a cui si è rivolta la stessa associazione russa dei viticoltori e produttori di vino (Avvr), sarebbe pronta ad accontentare la filiera locale, come ha reso noto lo stesso Alexey Plotnikov, direttore dell'Avvr.

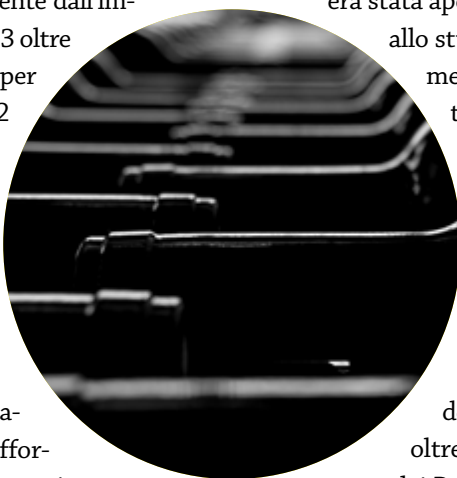
L'obiettivo dei viticoltori russi, che il parlamento potrebbe avallare la proposta, è rafforzare le misure di protezione sul mercato russo imponendo dei **dazi su vini, spumanti e vini liquorosi**. La decisione potrebbe aggiungersi a quella annunciata lo scorso anno dal presidente russo, **Vladimir Putin**, di incrementare i dazi sull'import del 20% fino al 2024. Nella richiesta, secondo quanto riporta il quotidiano Drink business, i produttori

di vino russi avrebbero proposto alla Duma di mettere un freno all'import di vino dalla Georgia, fornitore per il quale era stata aperta una corsia preferenziale. Tra le misure

allo studio anche quella di prevedere quote minime di vino russo nei negozi a partire da settembre prossimo: prima il 20% poi il 50%.

E quote per bar e ristoranti, con carte dei vini che potrebbero dover fare spazio almeno a un 50% di prodotti nazionali. Il mercato interno non ha risposto all'unanimità a queste voci. Ci sono state critiche di grandi importatori di vino russi e di economisti, secondo cui incrementare del 200% i dazi sul vino da importazione, oltre che bloccare l'import dalla maggior parte dei Paesi dell'Ue, potrebbe allo stesso tempo **far**

aumentare anche il prezzo dei vini prodotti in Russia (circa il 30%), con il risultato che il costo della vita per gli abitanti locali lieviterebbe. Inoltre, l'acquisto di vini da mercati alternativi come Sud Africa, Cile o Argentina non sarebbe affatto sufficiente a soddisfare la domanda. – **G.A.**





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



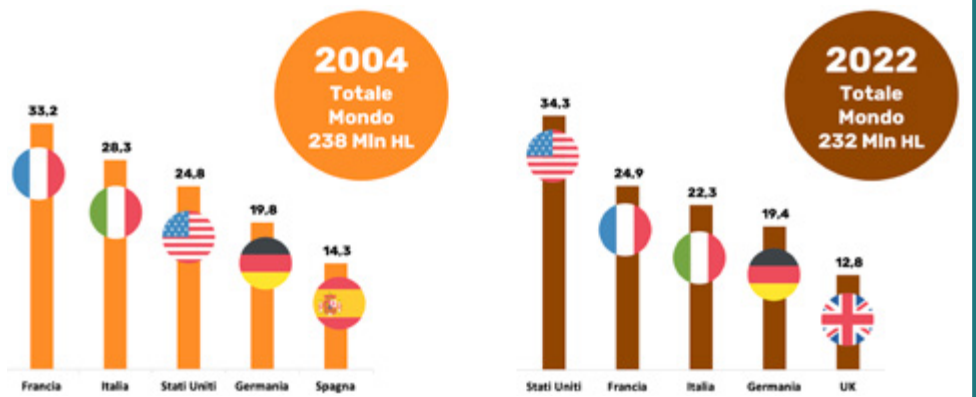
L'ANALISI. In 20 anni il panorama vitivinicolo è completamente cambiato L'Italia si è spostata sui bianchi e gli Stati Uniti sono diventati primi per consumi

di Loredana Sottile

Spostamento delle richieste e della produzione dai vini rossi ai bianchi; affermazione degli Stati Uniti come primo mercato di consumo; export di vino italiano quasi triplicato trainato dalle bollicine. Sono questi i principali cambiamenti nel panorama vitivinicolo mondiale negli ultimi 20 anni, registrati dall'Osservatorio Wine Monitor. Lo studio è stato presentato a Roma nella nuova sede della Stampa Estera (Palazzo Grazioli) per dare il via all'anno dei festeggiamenti per i 20 anni dell'Istituto Grandi Marchi, il gruppo che mette assieme 18 tra i principali brand del vino italiano (vedi gli appuntamenti dell'anno nel box di fianco).

In primis, in questo arco temporale, sono cambiati i Paesi consumatori. Se **nel 2004 era la Francia a guidare la classifica** (33,2 milioni di ettolitri consumati), con l'Italia in seconda posizione (28,3 milioni), seguita dagli Stati Uniti (24,8 milioni), oggi sono questi ultimi ad essersi assicurati il podio, arrivando a 34,3 milioni di ettolitri consumati. Di conseguenza sono diventati anche il primo Paese per importazioni, raddoppiando i valori (da 2,7 miliardi di euro a 6,2) e superando il Regno Unito (oggi a 4,6 miliardi). Nella classifica degli esportatori, invece, resistono Francia (per un valore oggi di quasi 12 miliardi di euro) e Italia (7,7 miliardi), mentre l'Australia (terzo posto nel 2004) si è fatta superare da Spagna e Cile. «Il motivo è da ricercarsi nell'interruzione dei rapporti commerciali con la Cina - spiega il responsabile dell'Osservatorio **Denis Pantini** - che hanno fatto andare giù i valori dell'ultimo biennio». Ma lo stop ai dazi appena annunciato da Pechino potrebbe cambiare lo scenario.

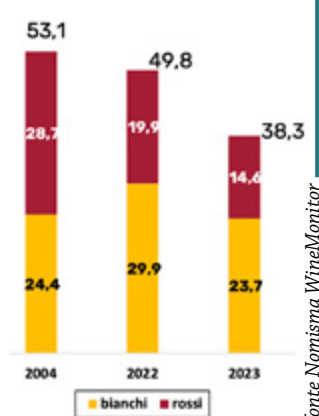
Consumi mondo 2004-2022



fonte Nomisma WineMonitor su dati doganali e Oiv

Nel frattempo, in Italia (ma vale anche per il resto del mondo) è **decisamente cambiata la produzione per tipologia e colore**. Se nel 2004 erano i rossi a rappresentare oltre la metà della produzione (dei 53,1 milioni di ettolitri totali del 2004, i rossi rappresentavano 28,7 milioni di ettolitri Vs i bianchi a 24,4 milioni di ettolitri) oggi quel rapporto appare capovolto: su una produzione di 38,3 milioni di ettolitri, i rossi registrano appena 14,6 milioni e i bianchi 23,7 milioni. Ma **la produzione non è che uno specchio del cambiamento dei consumi che vede in testa i vini bianchi fermi** (40% delle quote), seguiti da rossi fermi (38%), bollicine in grande spolvero (14%) e rosati (8%). «E sono proprio le bollicine ad aver trainato le esportazioni italiane in questi 20 anni, insieme al riposizionamento di prezzo dei vini fermi a denominazione» conclude Pantini.

Produzione vino Italia (mln hl)



fonte Nomisma WineMonitor

Un docu-film per festeggiare i 20 anni di Grandi Marchi

Nuovo logo (con il payoff wine family heritage), lancio di un docu-film e tanti eventi per festeggiare i primi 20 anni del gruppo Grandi Marchi. «All'inizio degli anni 2000, in uno scenario in cui in pochi avrebbero scommesso su un format di gruppo composto da attori abituati a calcare le scene da protagonisti individuali, Igm ha intrapreso sin da subito la strada giusta», racconta il presidente **Piero Mastroberardino**, che poi annuncia un anno ricco di eventi per celebrare questo traguardo. Il primo sarà a Milano, il 18 giugno, per un grande **evento charity all'Hangar Bicocca in collaborazione con Progetto ITACA**. Sarà quindi la volta di Londra, martedì 25 giugno, con l'evento istituzionale del gruppo che offrirà anche l'occasione per confermare la storica partnership con l'Institute of Masters of Wine. A settembre, invece, arriverà al cinema (e anche su alcune piattaforme) il **docu-film che racconta la storia delle 18 famiglie di Grandi Marchi**, senza dimenticare le nuove generazioni che, per dirla con Mastroberardino «rappresentano un diverso punto di vista sul vino»: una decina di giovanissimi pronti a farsi largo con un approccio e un linguaggio nuovo a prova di GenZ.



**LA BIRRA
NATURALE
PER VERI
TASTE
HUNTERS.**

LA GUSTI QUI:



AGRICOLTURA. L'Agrifish approva la revisione della Pac: via libera alle semplificazioni Ancora scontri e tensioni a Bruxelles

di Gianluca Atzeni

Secondo Agrifish nel giro di un mese e nuova accesa manifestazione degli agricoltori in piazza a Bruxelles, davanti alle sedi dell'Unione europea e nelle vie adiacenti con circa 250 trattori, che hanno bloccato per ore il quartiere europeo. Il copione è stato simile ai precedenti. La polizia in tenuta antisommossa, con idranti e gas lacrimogeni, ha fronteggiato e tenuto a distanza i manifestanti, che hanno lanciato petardi e uova contro le sedi del Consiglio e della Commissione Ue, acceso fuochi coi copertoni e sparso del letame nei pressi di Rue de la Loi e Place du Luxembourg. Gli agricoltori, per lo più appartenenti alle sigle Fugea, Fja, Fwa, RéSap, coordinamento europeo Via Campesina, ma

La settimana scorsa agricoltura al centro del Consiglio europeo

I primi ministri dell'Ue, con l'agricoltura nuovamente all'ordine del giorno del Consiglio europeo, avevano sollecitato interventi per ridurre la burocrazia e semplificare la vita agli agricoltori; un rafforzamento della posizione degli agricoltori nella filiera alimentare, per garantire un giusto reddito; un allentamento della pressione fiscale del comparto, agricolo progettando strumenti di sostegno aggiuntivo, come l'estensione del quadro temporaneo sugli aiuti di Stato; garantire una concorrenza leale e basata su regole a livello globale e nel mercato interno; affrontare le questioni relative alle misure commerciali autonome per l'Ucraina in modo equo ed equilibrato. Per l'Italia, ha ricordato la premier **Giorgia Meloni**, era importante che nelle conclusioni ci fosse il riferimento alla proroga degli aiuti di Stato in campo agricolo.

anche Brigades d'actions paysannes (Bap), hanno chiesto prezzi agricoli più giusti, invitando l'Ue a fare pressione a livello mondiale e, soprattutto, a fare marcia indietro su una politica definita ultra-liberale, come ha dichiarato il portavoce di Fugea, Hugues Falys. All'interno dei palazzi dell'Ue, il Consiglio Agrifish, che ha riunito i ministri agricoli, ha dato il **semaforo verde alla proposta di semplificazione della Pac**, presentata dalla Commissione Ue lo scorso 15 marzo, in linea con le sollecitazioni del recente Consiglio europeo (vedi box).

Il vertice dei ministri agricoli ha approvato una «revisione mirata» della Pac, in linea con le esigenze di flessibilità rispetto alle regole ambientali e con la necessità di semplificare gli oneri burocratici per le imprese agricole. Una risposta alle proteste dei trattori dei mesi scorsi. A parlare è stato il ministro belga **David Clarinval**: «Abbiamo ascoltato i nostri agricoltori e intrapreso azioni per rispondere alle loro preoccupazioni. La revisione mirata delle norme raggiunge il giusto equilibrio tra garantire una **maggior flessibilità** agli agricoltori e agli Stati membri e **alleggerire gli oneri amministrativi**, mantenendo allo stesso tempo un elevato livello di ambizione ambientale nella Pac».

L'intervento sulla Pac prevede esenzioni specifiche sulle norme ambientali e mette mano alle Bcaa (buone condizioni agricole e ambientali). Poiché la maggior parte dei pagamenti Pac che gli agricoltori ricevono sono collegati a questa serie di norme (condizionalità), la riforma della Pac varata dall'Agrifish consentirà agli Stati membri di concedere **deroghe temporanee e mirate**



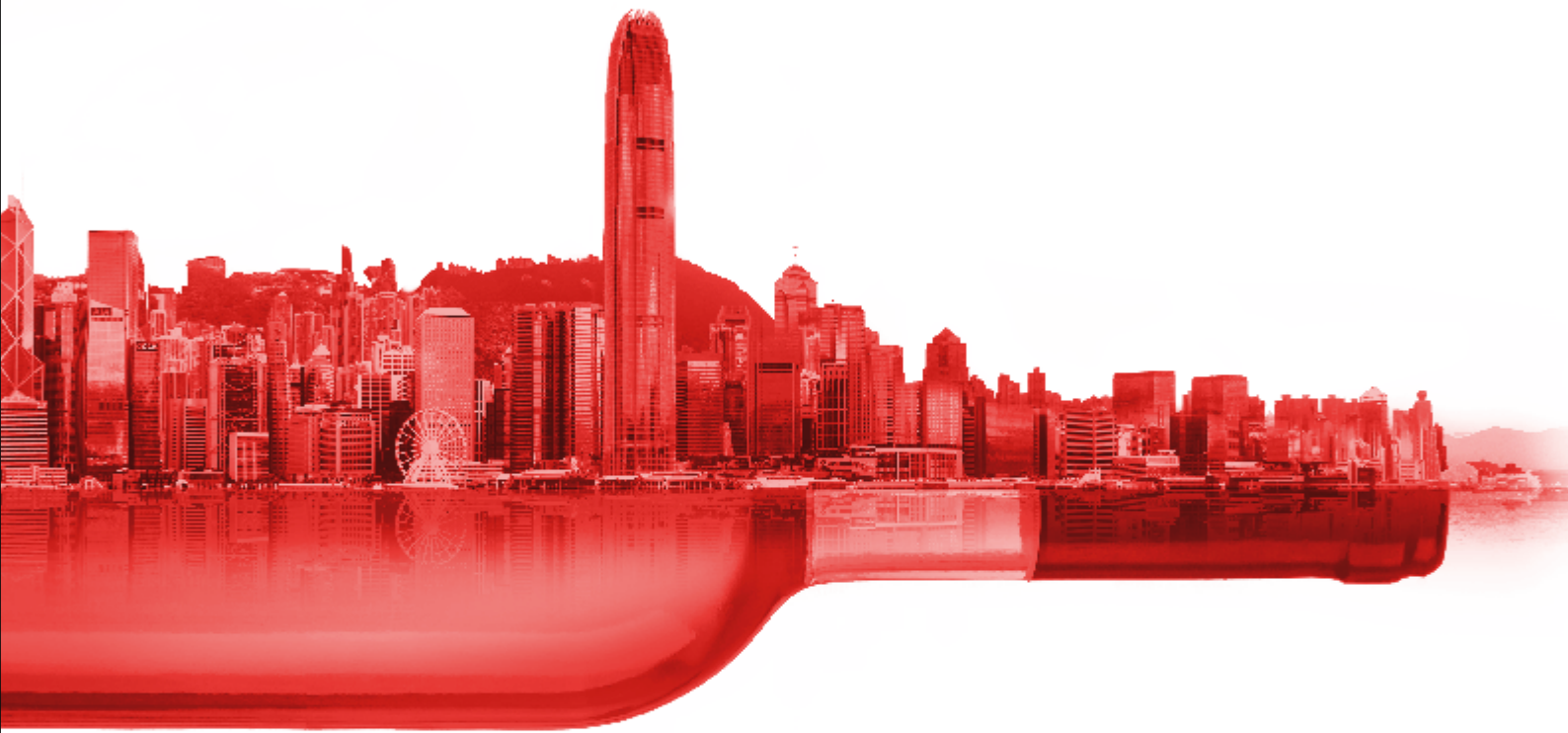
in caso di eventi meteo eccezionali che non consentirebbero agli agricoltori di rispettare le regole. E sempre in ambito Bcaa, la flessibilità sarà applicata alle norme sulle **coperture dei terreni** nei periodi più sensibili: saranno gli Stati a scegliere quali proteggere e in quale stagione. Sulla pratica della rotazione delle colture, gli Stati potranno scegliere la **diversificazione colturale** come alternativa che, per gli agricoltori, è meno impegnativa soprattutto nelle aree più siccitose. Le imprese saranno obbligate a preservare gli elementi caratteristici del paesaggio e incoraggiate a tenere i terreni a riposo o creare nuovi elementi caratteristici del paesaggio attraverso degli eco-schemi. Previste, inoltre, **esenzioni dai controlli** sui requisiti di condizionalità della Pac, per le piccole aziende agricole con **meno di dieci ettari** (65% dei beneficiari, per circa il 10% dei terreni). Inoltre, gli Stati membri dell'Ue potranno **modificare i Piani strategici nazionali** su base permanente non una volta ma due volte l'anno.

L'iter prevede una procedura d'urgenza, vale a dire l'ok in plenaria del Parlamento europeo i prossimi 22-25 aprile 2024. Il regolamento dovrà poi essere adottato formalmente dal Consiglio e pubblicato nella Gazzetta ufficiale. Se non ci saranno intoppi entrerà **in vigore entro la fine della primavera 2024**. «Riduciamo gli oneri amministrativi e burocratici» è il commento del ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**.

The logo features a gold square icon with a white stylized 'V' on the left, followed by the word 'VINEXPO' in large, bold, black uppercase letters, and 'ASIA' in smaller, gold uppercase letters below it.

VINEXPO

ASIA



HONG KONG
28-30
MAY
2024

An event by
VINEXPOSIUM

VINEXPOASIA.COM    

TASSO ALCOLEMICO. Alcolock e multe più severe Ecco quanto si potrà bere secondo il nuovo Codice della strada

di Edoardo Giribaldi

La stretta sul contrasto alla guida sotto effetto di alcol prevista dal **nuovo Codice della strada potrebbe entrare in vigore già prima dell'estate**. Il disegno di legge – che va a implementare norme già esistenti in materia di rilevazione del tasso alcolemico e distribuzione di vino, birra e superalcolici per tutti i locali – ha ricevuto il via libera dalla Camera e passerà alla votazione in Senato.

«Nel nuovo Codice della strada non tocchiamo il tasso alcolemico: un bicchiere di vino non solo non fa male, ma è assolutamente lecito per chi lo ritiene salutare», era stata la premessa con la quale il ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti **Matteo Salvini** aveva introdotto la riforma poi inviata al Parlamento per le consuete modifiche, che **implementa multe da 573 a 2.170 euro e la sospensione della patente da 3 a 6 mesi per chi registra un tasso tra 0,5 e 0,8 grammi per litro**. Per dare un'idea, il valore di 0,5 corrisponde a 3-4 bicchieri di vino per una donna di



60 chili a stomaco pieno e a poco meno di mezzo litro per un uomo di 80 chili, sempre a stomaco pieno.

Tra 0,8 e 1,5 grammi per litro, scatta la doppia sanzione detentiva e pecuniaria (arresto fino a 6 mesi e ammenda da 800 a 3.200 euro), oltre alla sospensione della patente da 6 mesi a un anno. Se il tasso alcolemico è superiore a 1,5 grammi per litro, la contravvenzione è punita anche in questo caso con sanzione detentiva e pecuniaria (arresto da 6 mesi e un

anno e ammenda da 1.500 a 6.000 euro), e sospensione della patente da uno a due anni. Ogni infrazione porta alla decurtazione di **10 punti dalla patente**.

Niente patente fino ai 24 anni per i minorenni trovati alla guida in stato di ebbrezza, mentre l'**alcolock**, il **dispositivo di sicurezza stradale** che impedisce l'avviamento del motore laddove il guidatore abbia bevuto un bicchiere di vino o di birra di troppo, dovrebbe entrare in vigore. Tuttavia, non sono state fornite specifiche direttive sulla tipologia delle officine che saranno autorizzate all'installazione.

AGROALIMENTARE. Più protezione per le Ig alimentari, vini e spirit Il Consiglio dell'Ue adotta il nuovo regolamento

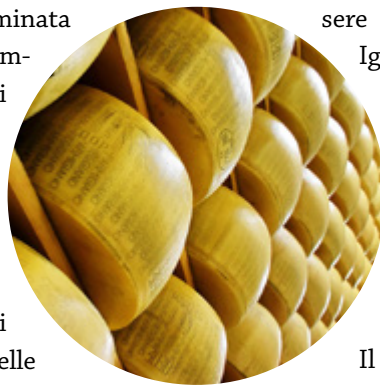
Adottato dal Consiglio dell'Unione europea il regolamento che rafforza la protezione delle Indicazioni geografiche per alimenti, vini e bevande spiritose. Dopo l'intesa sulla riforma siglata a ottobre scorso con il Parlamento Ue, che ha approvato a sua volta la versione finale del testo il 28 febbraio scorso, l'organo legislativo dell'Unione ha dato il suo via libera. L'obiettivo del regolamento è **incrementare la protezione e semplificare** le procedure di registrazione per i prodotti di qualità.

Il nuovo regolamento presenta una serie di vantaggi. Rafforza le associazioni dei produttori e i Consorzi, che potranno gestire le rispettive Ig anche per rappresentare i loro membri nelle reti attive nel campo dell'applicazione della **proprietà intellettuale**. **Gli Stati membri potranno designare le associazioni dei produttori come associazioni di produttori riconosciute, con diritti esclusivi** da esercitare per conto di tutti i pro-

duttori di quella determinata Ig. Inoltre, per la Commissione europea si conferma il ruolo centrale nell'esame delle domande di registrazione di prodotti Dop, Igp e Stg.

In funzione antifrode ci sarà più protezione delle indicazioni geografiche, anche online, nei nomi di dominio che contengono Ig, attraverso i sistemi di geoblocking (che limitano l'accesso ai contenuti online a seconda della posizione geografica da cui si connettono gli utenti). L'Euipo, **l'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale dovrà istituire un sistema di condivisione delle informazioni e di allarme per i nomi di dominio**.

Il nuovo regolamento prevede anche una maggiore protezione nel caso una Ig sia utilizzata come ingrediente in un prodotto trasformato: in questi casi, i Consorzi di tutela dovranno es-



sere informati sull'uso della Ig e la percentuale dell'ingrediente chiaramente indicata dalle imprese della trasformazione alimentare, se usato in quantità tali da essere considerato essenziale.

Il regolamento sulle Ig approvato dal Consiglio dovrà essere pubblicato nella Gazzetta ufficiale ed entrerà in vigore il 20esimo giorno successivo alla pubblicazione. L'iter di riforma era partito nel 2022 su sollecitazione della Commissione Ue. Sono 3.500 le Ig europee, comprendenti vini, spirit e alimenti all'interno del registro ufficiale *eAmbrosia*. Il giro d'affari è di circa 80 miliardi di euro. Di fatto, le Ig sono diritti di proprietà intellettuale e forniscono protezione giuridica ai prodotti. In media, pesano per il 15% dell'export agroalimentare totale dell'Ue (il 50% è rappresentato da vini). – **G.A.**

Le filiere dell' **E**ccellenza



“MELANNURCA CAMPANA” VARIETÀ ANNURCA I.G.P.

Forma tondeggiate
leggermente appiattite
e polpa chiara e
profumata.



“NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.” DELLE LANGHE

Nocciola tonda e gentile,
aroma delicato e morbido
da terre di Langa e
Monferrato.



“LIMONE COSTA d'AMALFI I.G.P.”

Scorza giallo citrino e oli
essenziali dal profumo
inconfondibile.



I prodotti da filiera I.G.P. rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea, combinazioni uniche di fattori umani e ambientali propri al territorio di origine. La selezione della frutta da filiera nota e controllabile è da sempre un cardine della filosofia agrimontana. Una missione al servizio della tutela della diversità che si traduce in ingredienti di altissima qualità.



www.agrimontana.it f @ y In agrimontana

La siccità incombe sulla vendemmia 2024 Governo miope

▲ di Gianluca Atzeni



Piemonte e Sicilia chiedono lo stato di calamità Federdoc si appella alle istituzioni per una strategia di medio-lungo termine Assoenologi propone di spostare i fondi Ocm dai nuovi impianti alla creazione di bacini di raccolta



Sulla siccità, il Governo va a rilento. La Cabina di regia istituita un anno fa sotto la guida del ministro delle Infrastrutture, **Matteo Salvini**, ha portato risultati ancora non tangibili rispetto alle attese. Lo testimoniano gli inviti e gli appelli che provengono da più parti ad affrontare con serietà e rapidità il problema, lo conferma il fatto che **il Piano nazionale per le infrastrutture e sicurezza nel settore idrico aspetta ancora di essere messo a terra**, così come appare lento l'iter dell'attuazione del Piano di adattamento ai cambiamenti climatici (Pnacc), approvato a dicembre 2023 dopo sei anni ma ampiamente criticato per essere già vecchio. Del resto, il rapporto dell'Italia con la risorsa acqua è conflittuale e, a tratti, paradossale. Siamo il terzo paese in Europa per disponibilità di risorse idriche e, allo stesso tempo, il 42% dell'acqua immessa finisce disperso in una rete colabrodo, come rilevato dall'Istat il 22 marzo per la Giornata mondiale dell'acqua.

Ma le campagne italiane, e il vigneto italiano, non attendono. E nonostante le piogge di queste settimane anche per l'estate 2024 e in vista della raccolta delle uve emergono già le prime preoccupazioni e le incognite. Lo scorso anno fu la peronospora a decimare i raccolti del Centro-Sud. Ora, la maggiore incidenza di una **variabile sempre più decisiva** come la carenza idrica, capace di ridurre sensibilmente le rese in pianta, costringe a prendere sul serio il problema, se è vero che ad asciugarsi con più frequenza e in modo preoccupante assieme alle uve sulle piante sono anche i bilanci delle imprese.

IN PIEMONTE È STATO DI EMERGENZA

Lo sanno bene Piemonte e Sicilia, due regioni ai poli opposti dello stivale che si sono viste costrette a chiedere entrambe l'aiuto statale. In Piemonte, dopo due anni >>

Istat: 7 italiani su 10 preoccupati da cambiamenti climatici

Gli effetti dei cambiamenti climatici rientrano tra i cinque problemi ambientali che preoccupano di più le persone con almeno 14 anni. Sono il 70,8% degli intervistati nel 2023 (stabile sul 2022). Massima preoccupazione nel Nord-ovest (72,7%), minima al Sud (67,8%). Lo ha reso noto l'Istat per la Giornata mondiale dell'acqua. Nel 2023, quasi il 70% delle persone di almeno 14 anni dichiara di prestare attenzione a non sprecare acqua, a conferma della crescente consapevolezza della necessità di una corretta gestione delle risorse naturali: valore minimo in Calabria (65%) e massimo in Liguria (77,4%).

Verso inverni sempre meno piovosi. L'analisi del climatologo

SICCITÀ. Negli ultimi anni, i Paesi del Mediterraneo, Italia inclusa, hanno sperimentato una siccità prolungata con poca neve sulle Alpi, laghi e fiumi in forte sofferenza e piogge scarse sia in inverno sia in primavera. A febbraio 2023, Legambiente segnalava una preoccupante carenza di neve: -53% sull'arco alpino, e in particolare il bacino del Po (-61%). L'inverno meteorologico 2023 si era chiuso con un bilancio fortemente negativo: a metà febbraio, mancava su Alpi e Appennini il 50% della neve (Cima foundation). La siccità era iniziata nel 2022, con l'alta pressione atmosferica che ha dominato sull'Europa occidentale, facendo deviare le perturbazioni atlantiche.

NEVE. Condizioni simili si sono, in parte, ripetute nell'inverno 2023/24 (dicembre-gennaio-febbraio): anticiclone persistente sul Mediterraneo, temperature sopra la media, pochi e brevi periodi con piogge e neve e una **perdita di umidità dei suoli**. Considerando l'Equivalente idrico nivale (Swe) medio sul nostro Paese, da -44% a dicembre si è passati a -39% a gennaio e di nuovo a -64% a febbraio, per poi risalire a 29% con le nevicate, anche abbondanti, sull'arco Alpino a marzo, ripristinando uno stato quasi normale. In tutta la stagione, gli **Appennini sono stati in più grave sofferenza** rispetto alle Alpi sia per le scarse precipitazioni, sia per le temperature elevate che a ottobre-dicembre hanno superato di +2,5 °C le medie del periodo (Cima). Sono mancate le condizioni fredde e umide necessarie a mantenere un buon manto nevoso.



FIUMI E BACINI. Secondo l'Osservatorio siccità del Cnr, a metà febbraio 2024, quasi tutti i grandi laghi del nord Italia mostravano segnali positivi dopo le precipitazioni dei giorni precedenti con valori sopra i livelli medi di riempimento, rispetto al massimo disponibile. A fine marzo, nell'Italia settentrionale la neve sulle Alpi è nettamente superiore alla media, i bacini lacustri registrano livelli record e le portate dei fiumi sono abbondanti (Anbi). Nonostante gli apporti pluviali di marzo, **preoccupano invece le condizioni dei bacini al sud e isole** maggiori che risentono delle scarse precipitazioni autunno-invernali e delle anomalie termiche positive. Le condizioni sono **particolarmente gravi** in Sicilia, Abruzzo (a causa delle scarse precipitazioni nevose) e, almeno parzialmente nel Lazio e Umbria (Anbi).

PIOGGE E CAMBIAMENTI CLIMATICI (2011-2023). Dopo la prolungata siccità del 2022-2023, nella primavera 2023 le condizioni si sono man mano ripristinate, con precipitazioni nella norma o sopra le medie in quasi tutta Italia. Dai dati del Sistema globale di informazione e allerta precoce (Giewis), Rete rurale nazionale e Ispra, l'analisi 2010-2023 mostra che in molte regioni la primavera più piovosa è stata nel 2013, mentre quella del 2023 si colloca,

fra il 1° (Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia) e il 10° (Piemonte) posto. Il 2013 e il 2018 mostrano anomalie positive primaverili in tutte le aree, mentre quelle negative maggiori si rilevano nel Meridione e, parzialmente, al centro. **Gli inverni più piovosi** sono stati, in tutte le aree geografiche, il 2013/14, 2020/21, 2017/18. I più siccitosi: il 2021/22, 2019/20, 2018/19.

TREND FUTURI. Considerando il precipitato annuo totale, a livello nazionale, il dato non sembra aver subito grandi variazioni da un anno all'altro, ma solo **una diversa distribuzione dei giorni piovosi** nei dodici mesi. Periodi di sofferenza con assenza di precipitazioni e prolungata siccità sembrano sempre più frequenti, seppure intervallati da eventi precipitativi molto brevi e intensi, come nel caso dei nubifragi recenti (Emilia Romagna, Toscana, Marche) che, di certo, non sono utili né per la ricarica di falde né per l'agricoltura. Oggi, diversi scenari di cambiamento climatico confermano per il futuro questa tendenza per tutta l'Italia: diminuzione delle piogge invernali e aumento dei giorni consecutivi senza pioggia.

– **Marina Baldi** -
Istituto per la BioEconomia,
Cnr-Ibe

» di difficoltà con condizioni eccezionali di mancanza d'acqua, a metà febbraio la filiera vino (Vignaioli Piemontesi, Piemonte land of wine, l'Associazione dei Comuni del Moscato e diverse cantine sociali) è stata convocata in Regione. La riunione ha certificato le criticità del comparto, con conseguente richiesta al Masaf dello stato di calamità per le imprese vitivinicole. Due annate consecutive come la 2022 e la 2023 hanno costretto tutti a interrogarsi sull'**urgenza di un adattamento delle Dop a climi più estremi**. Nel ricco e blasonato territorio delle Langhe, ad esempio, si è rivitalizzato [lo storico dibattito](#) sull'estensione della coltivazione nei versanti nord (considerati inadatti alla qualità) dei vigneti atti a Barolo e Barbaresco. Proposta contenuta nel nuovo disciplinare del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. «Di fronte al clima che cambia, non possiamo fare altro che adattarci. C'è chi pensa a fare invasi e a introdurre l'irrigazione di soccorso – è il parere del presidente **Matteo Ascheri** – io credo che l'ampliamento delle posizioni abbia un impatto ambientale assai minore, che va provato senza pregiudizi. Se la siccità imperversa e le temperature salgono, rimaniamo seduti nel nostro vigneto ad aspettare che arrivi la pioggia? O ci diamo da fare?».

SICILIA IN CHIARO AFFANNO ASSOVINI PUNTA I PIEDI

Regione già in chiaro affanno idrico, la Sicilia. E con l'acqua razionata, nota l'Osservatorio sulle risorse idriche dell'Anbi (l'associazione nazionale che riunisce i Consorzi di bonifica e irrigazione). I dati dell'Autorità di distretto siciliana (secondo il bollettino Anbi del 21 marzo 2024) parlano di 299 milioni di metri cubi d'acqua invasa, cioè il 30% della potenzialità, ovvero il valore più basso dal 2010. A inizio febbraio, la Sicilia aveva già inoltrato al Masaf la richiesta di stato di «calamità severa», su proposta dell'assessore regionale all'Agricoltura. Per l'Assovini Sicilia, il problema della siccità «impone una nuova visione e un approccio che si avvalga di **tecniche sostenibili di gestione del suolo** nei vigneti – osserva la presidente **Mariangela Cambria** – ma occorre anche una strategia unitaria a supporto delle imprese, per favorire investimenti sull'agricoltura di precisione». Al netto della nota capacità di adattamento dei vari autoctoni, c'è bisogno di una «gestione più virtuosa ed efficace delle risorse idriche e delle dighe, rafforzando il ruolo dei Consorzi di bonifica e migliorando le reti idriche infrastrutturali».

LA MIOPIA DELLE ISTITUZIONI E L'APPELLO DI FEDERDOC

A denunciare una certa superficialità nell'affrontare il tema della carenza idrica per il vino italiano è **Federdoc**. Nell'ultimo anno, come ricorda il presidente **Giangiaco-**



mo Gallarati Scotti Bonaldi, il settore ha vissuto un momento di grave difficoltà causato, oltre che per la crisi economica legata all'aumento del costo di materie prime ed energia, dal susseguirsi di una lunga serie di calamità. «Il cambiamento climatico sta creando molte problematiche, dannose per il settore come la proliferazione di patologie della vite (flavescenza dorata e peronospora). Il legislatore – sottolinea – con gli interventi normativi dell'ultimo anno, come il decreto per i danni da peronospora, **non sta considerando la situazione** in cui versa il settore vino nel suo insieme». Se, pertanto, la matrice dei problemi è il cambiamento climatico, il Governo e le istituzioni devono, secondo la Federdoc, **adottare strategie di medio e lungo termine** «per fronteggiare le conseguenze generate dal mutare delle condizioni ambientali, come la siccità».

LA PRIMA VOLTA DI UN PIANO NAZIONALE

Sulle tempistiche del Piano nazionale per le infrastrutture idriche, è lo stesso **Luigi D'Eramo**, sottosegretario Masaf con specifiche deleghe in materia, a rispondere al settimanale Tre Bicchieri: «È la prima volta che si sta lavorando a un Piano del genere. Finora al Mit sono arrivate oltre 500 domande di richieste di intervento sulla rete idrica nazionale, soprattutto dal Nord Italia. Nelle regioni del Centro e del Sud sono previsti 182 interventi per circa **2,2 miliardi di euro di risorse**. L'obiettivo adesso è **accelerare l'investimento** dei fondi stanziati». In un'Italia che riesce a trattenere appena l'11% di acqua piovana «altri Paesi riescono ad usare le risorse idriche meglio di noi. Ci sono un ritardo infrastrutturale e una mancata manutenzione di decenni – sottolinea – che devono essere recuperati, soprattutto perché gli eventi estremi si ripetono con sempre maggiore frequenza». Nell'ultima riunione della Cabina di regia sulla siccità (19 marzo, a Palazzo Chigi a Roma), è stato lo stesso commissario straordinario nazionale, **Nico-** »



» **la Dell'Acqua**, a mettere in luce nella sua relazione come la severità idrica si presenti in modo differenziato sul territorio nazionale «anche a causa dei cambiamenti climatici», e come la «**frammentazione di competenze amministrative e gestionali**» sia un'ulteriore causa della scarsità idrica.

I RIMEDI IN VITICOLTURA E LE BUONE PRATICHE

Se i climi estremi dovessero intensificarsi da qui al 2050, **a rischio ci sarebbe la sopravvivenza di buona parte del vigneto italiano**, secondo uno studio francese (Inrae) di qualche anno fa. Ed entro fine secolo, secondo l'Università di Bordeaux, fino al 70% delle aree viticole globali, Italia compresa, rischiano di non poter produrre più vino causa siccità e ondate di calore. Difficile, ovviamente, pensare di irrigare l'intero vigneto Italia. Se, poi, si guarda ai vini Dop e Igp, la quasi totalità dei disciplinari non prevede l'irrigazione in vigna. E per molti produttori, soprattutto di aree di prestigio, questo è ancora un tabù. E il settore è alla costante ricerca di soluzioni. **Alberto Tasca**, produttore vitivinicolo e presidente di Fondazione Sostain Sicilia, individua nelle tecniche agronomiche il rimedio più immediato. Le tecniche di **gestione del suolo** oggi sono più che mai determinanti nel mantenere le risorse idriche dei terreni. Altri elementi per limitare gli effetti della siccità sulla qualità dei vini sono la corretta scelta delle **epoche di raccolta**, anche attraverso modelli previsionali. Da non dimenticare, secondo Tasca, le scelte nell'impianto di nuovi vigneti a partire dalla corretta collocazione pedoclimatica delle nuove viti, l'uso di portainnesti con «maggiore resilienza

alle avversità climatiche, la scelta di **varietà autoctone siciliane** più adattate ai climi caldi e siccitosi». Infine, in cantina, il presidente di Fondazione Sostain invita a «valutare senza preconcetti» le nuove tecniche che la scienza e la normativa mettono a disposizione degli enologi: per esempio la **dealcolazione**, per limitare le gradazioni sempre più alte dei vini o le **tecniche di acidificazione** meno invasive, oggi disponibili.

LA SICCATÀ IN VIGNA NON È SOLO UN PROBLEMA ESTIVO

La parola stress idrico non riguarda solo l'estate, dove il fenomeno è più evidente, con aborti florali, diradamento dei grappoli e appassimento dell'uva in pianta, come si è visto nel 2022 e 2023. «La vite può essere sottoposta a stress anche nel post raccolta e a inizio primavera. Alcune fasi siccitose negative – spiega **Davide Ferrarese**, agrotecnico di Vignaveritas – possono verificarsi anche dopo la vendemmia, momento in cui la pianta elabora gli elementi dal suolo». Quello che è accaduto in Piemonte negli ultimi tre anni lascia preoccupati: «Abbiamo notato che sia in collina sia in alta collina la **vegetazione si è più che dimezzata**», rimarca l'esperto. Ma in zone come la Langa o, in particolare, Barolo, preso atto che non è possibile portare l'acqua in vigna, si lavora a valorizzare la resistenza del vigneto, come sta accadendo anche nel comprensorio del Gavi, con un progetto sull'uva cortese. «È vero, da un lato, che mi trovo a lavorare con vitigni autoctoni piemontesi in un **contesto climatico tipico da Sud Italia** – osserva Ferrarese – ma dal lato dei produttori l'irrigazione è vista ancora come ultima possibilità. Personalmente, mi aspetto che l'acqua arrivi in 5-10 anni, altrimenti gestiremo diversamente il fenomeno siccità».

L'IRRIGAZIONE DI PRECISIONE E LA PROPOSTA DI ASSOENOLOGI

In un quadro d'incertezza, sia per i tempi nella realizzazione delle infrastrutture sul territorio sia per una certa reticenza da parte del sistema vino in generale a fare uso dell'acqua, e sia anche per la mancanza di sufficienti studi specifici sulla gestione ideale dei vigneti in condizioni di forte stress idrico, Assoenologi lancia una proposta al ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida. Come annuncia lo stesso presidente **Riccardo Cotarella** (*vedi intervista qui sotto*), **l'irrigazione di precisione**, fondata su basi scientifiche, può rappresentare una soluzione percorribile. Con quali fondi? Quelli dell'Ocm vino destinati ai nuovi impianti viticoli: una torta da 140 milioni di euro annui. In altre parole, se il mercato sta bevendo meno vino (con l'ipotesi estirpo tornata di moda), è meglio trovare risorse per dissetare quei vigneti e quelle denominazioni che la crisi climatica sta mettendo a dura prova, in nome dell'alta qualità del vino italiano. ❖

L'INTERVISTA. Riccardo Cotarella: "Fondi Ocm per i bacini di raccolta"

Cosa ci sta insegnando la crisi climatica?

È una realtà assodata. L'anno trascorre con climi tipici da primavera o da estate, con picchi di temperature mai verificati prima. Ma non ci strappiamo le vesti e anche dai cambiamenti climatici possono derivare **benefici al vigneto**. I grandi vini italiani, trasversalmente sui territori di tutte le regioni, sono nati proprio col cambiamento climatico (1995/2000). Perché i vitigni italiani sono in gran parte a **maturazione tardiva** come sangiovese, montepulciano, etc. Nei climi del passato, si andava incontro ad autunni piovosi e nebbiosi e, di conseguenza, le uve non raggiungevano le corrette maturazioni, **compromettendo la qualità**. Oggi, con maturazioni anticipate di 2/3 settimane, evitiamo il clima nefasto dell'autunno ottenendo uve sane. Logicamente, ciò esige un protocollo in vigna basato sulla scienza vitivinicola e non sul fai da te: scelta del portinnesto, cultivar, gestione del verde, prevenzione delle malattie. Si possono ottenere uve di alta qualità a un livello tale, se non superiore, a quello del pre-cambiamento climatico.

Come si può risolvere, invece, il problema della scarsità d'acqua?

Se guardiamo a quanto accaduto in queste settimane, è piovuto in un momento in cui tanta acqua va in mare. Il vigneto, ora, è in una fase vegetativa che non la richiede, ma lo farà da giugno. Molte aziende intelligenti hanno creato, anche su suggerimento degli enologi, **bacini di raccolta idrica** sia in collina sia in pianura.



Ad esempio, Fattoria del Cerro in pochi anni ha creato riserve d'acqua in grado di irrigare, in caso di bisogno, gli oltre 220 di vigneto di proprietà. E, lo ribadisco, si tratta di una gestione scientifica. Per quanto riguarda, invece, le alte temperature, il problema si può risolvere, o attenuare, con una gestione attenta della parete fogliare, con sistemi di allevamento e con portinnesti più adatti a questo clima e una mirata gestione del terreno.

Cosa chiedete alla politica nazionale?

Il ministro Lollobrigida è molto attento al mondo del vino. Una proposta che riteniamo possa risolvere più di un problema al mondo produttivo è finanziare la creazione di **bacini di raccolta di acqua piovana, destinando i fondi Ocm previsti per i nuovi impianti**, lasciando quelli per i reimpianti. Questo risolverebbe il problema anche delle eccedenze di vino prodotto rispetto alle richieste di mercato. È una proposta che come Assoenologi porteremo con-

vinti al ministro Lollobrigida, certi che ne comprenderà le ragioni.

L'azione di irrigare è vista come un'offesa al mestiere di vignaiolo

La gestione tecnica di un vigneto esige un approccio professionale, che non è nelle corde di politici, filosofi o burocrati. Oggi, **l'opportunità di utilizzare l'acqua, in caso di necessità, deve essere intesa come un'esigenza qualitativa e non quantitativa**. Sia ben chiaro: un vigneto che soffre eccessivamente di siccità non darà mai la stessa qualità rispetto a un vigneto che si avvale dell'apporto di un'irrigazione gestita della consapevolezza del quanto, del quando e del dove. Quindi, se si vogliono ottenere risultati di un certo livello, la gestione dei vigneti deve essere tolta dalle mani di coloro che non hanno nessuna conoscenza ed esperienza scientifiche. Ma, per fortuna, questo ormai è di totale conoscenza dei produttori che sempre più si affidano agli enologi.

Fenomeno Borgogna Tra numeri da record e speculazione dei prezzi

▲ di Massimo Lanza



In 20 anni, nonostante una superficie vitata rimasta invariata, la regione francese ha visto schizzare alle stelle i prezzi dei vini e i valori delle proprietà. Oggi una bottiglia arriva a costare anche più di 500 euro. Ma le cose potrebbero cambiare...



È innegabile: la Borgogna negli ultimi anni è diventata la regione francese dei record. La diciassettesima edizione de Les Grands Jours de Bourgogne (18-22 marzo) lo dimostra, registrando il grande interesse che si è creato attorno ai suoi vini: 2.600 visitatori da 60 nazioni, 130 giornalisti da 27 paesi, 970 espositori e più di 6.000 vini in degustazione. Ancora più sorprendente il fatto che la produzione vitivinicola regionale valga solo il 2,6% di quella nazionale e che la Borgogna, con i suoi 30.815 ettari - il 4% della superficie vitata nazionale - produca in media circa 200 milioni di bottiglie l'anno (poco di 1,5 milioni di ettolitri). Parliamo di una regione dove insistono solo 3.800 cantine per una media di 8 ettari, ma con più di 600 mila euro di fatturato cadauna.

LA RIVOLUZIONE DEGLI ULTIMI 20 ANNI

Se la produzione non può andare oltre certi numeri, al contrario continua a crescere il valore. Il mercato negli ultimi vent'anni ha sempre più premiato i vini di Borgogna, cosa che ha fatto lievitare i prezzi verso l'alto, come racconta al Gambero Rosso **Luca Cuzziol**, importatore e proprietario dell'omonima azienda di distribuzione: «Il mercato dei vini di Borgogna negli ultimi vent'anni ha vissuto una vera e propria rivoluzione passando da una distribuzione orientata prevalentemente verso gli Usa ad una richiesta più globale sia per i vini bianchi sia per i vini rossi. Va da sé che, rimanendo sostanzialmente invariata la superficie vitata, a fronte della crescita esponenziale della domanda, c'è stata una corsa alla speculazione che ha fatto aumentare notevolmente i prezzi. È chiaro che il prezzo è determinato da domanda e offerta - conti- >>

Dalla Côte d'Or vengono i vini più cari al mondo

Tre le regioni storiche della Borgogna, la Côte d'Or, una stretta lingua di terra che si estende nella parte settentrionale della regione per circa 50 km, dal villaggio di Chenôve sino a Santenay che racchiude a sua volta la Côte de Nuits e la Côte de Beaune. Si tratta della zona che vanta le vigne più importanti dell'intera Borgogna, in pratica tutti i Grand Cru, come il celeberrimo Romanée Conti e i Premier Cru più famosi, come il mitico Cros-Parantoux: di fatto i due vini più cari del mondo, bottiglie che non appena arrivano sul mercato schizzano a quotazioni che spesso e volentieri superano i 15 mila euro cadauna. Le altre due zone di produzione sono Mâconnais e Chablis, principalmente vocate alla produzione di vini bianchi.

» nua Cuzziol – ma a questo si sono aggiunti il fenomeno delle Nft e quello dei fondi di investimento che hanno comprato delle vigne o investito su alcuni produttori». Ma cosa succederà in futuro? «È ovvio che tutto questo prima o poi avrà un termine, soprattutto quando ci sarà la fine del mercato speculativo – risponde Cuzziol - Nel momento in cui ci fosse una maggiore disponibilità di prodotto (e la vendemmia 2023 sembra andare in questa direzione: ndr), credo che il mercato tornerà ad una certa normalità».

LE GRANDI ACQUISIZIONI

Intanto, negli ultimi anni, i grandi gruppi del lusso, dopo Champagne e Bordeaux, hanno cominciato ad interessarsi alla Borgogna. Ha iniziato in sordina **François-Henri Pinault**, patron di Kering e proprietario di marchi come Gucci, Bottega Veneta e Saint Laurent, ma anche di **Château Latour** a Bordeaux e **Château-Grillet in Côtes du Rhône**, comprando il Domaine d'Eugénie a Vosne-Romanée.

Nel 2014, il suo rivale di sempre, **Bernard Arnault**, proprietario del gruppo LVMH, (che, oltre a Louis Vuitton, è proprietario in Champagne di Dom Pérignon, Moët & Chandon, Krug, Ruinart, Veuve Clicquot e Mercier) ha comprato un gioiello borgognotto, il Clos des Lambrays, uno dei quattro Grand Cru di Morey Saint Denis, poco più di 8 ettari. Il prezzo ufficiale non è noto, ma si parla di circa 200 milioni di euro, ovvero 25 milioni ad ettaro. Cifra analoga quella spesa, un paio di anni fa, da **Pinault**, che per rispondere allo storico rivale, ha comprato il confinante Clos de Tart, un Grand Cru che esiste da 900 anni di appena 7,06 ettari.

E pensare che, sino a qualche anno fa, se si chiedeva ad un produttore quanto costasse un ettaro di terreno in Borgogna, la risposta era sempre la stessa: «Non si sa, qui nessuno vende da anni».

PREZZI A BOTTIGLIA FINO A 500 EURO

Inutile dire che, tra maggiori richieste di mercato, mancanza di bottiglie e investimenti di grandi gruppi, i prezzi, che una volta si attestavano intorno ai 200 euro a bottiglia, sono velocemente più che raddoppiati, se non quadruplicati rispetto ad un lustro fa.

Il valore dell'annata 2022

L'annata 2021 è stata disastrosa, a causa del caldo che ha decimato la quantità di uva arrivata in cantina. La 2022, invece, è stata salutata come un'ottima annata sia qualitativamente che produttivamente. Le stime prevedono un fatturato che si aggirerà intorno ai 2,3 miliardi di euro.



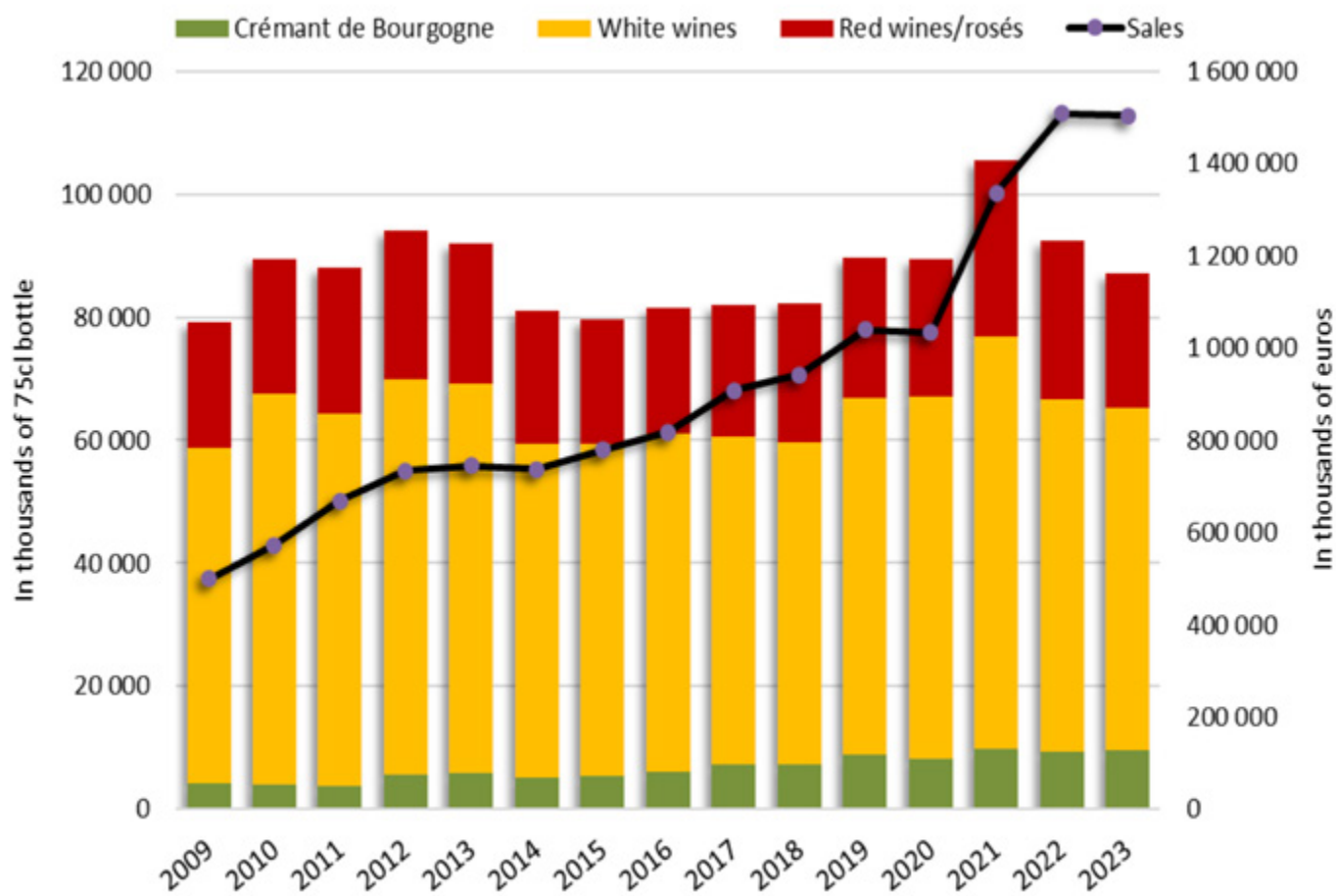
In conto c'è da mettere anche l'impossibilità di aumentare la produzione, in quanto le denominazioni sono strettamente e storicamente legate alle vigne classificate nei secoli scorsi. Motivo in più per far lievitare il valore.

Ci sono, poi, dei territori un po' meno noti, che i consumatori cominciano a scoprire, come ad esempio il Mâconnais, che offre vini dall'ottimo rapporto prezzo qualità. Ma non sappiamo per quanto tempo ancora, visto che molte denominazioni hanno ottenuto il riconoscimento dello status di Premier Cru per alcune vigne - sinora 22 di cui molte a Pouilly-Fuissé – che rivoluzionerà la politica dei prezzi verso l'alto.

Attualmente secondo il BIVB, il Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne i vini a denominazione regionale hanno una forchetta di prezzo da 8 a 16 euro; divario che sale con le Appellation Village che vanno da 11 a 65 euro, per salire ancora con i Village Premier Cru, che rappresentano solo il 10% della produzione e che si attestano a prezzi dai 19 ai 116 euro. Infine, ci sono, appunto, i Grand Cru, appena l'1% della produzione, che partono da 60 euro sino ad arrivare ai 535 euro, prezzi franco cantina e tasse incluse. E da questi prezzi medi sono esclusi i grandi vini iconici come quelli precedentemente citati.

»

Esportazioni vini Borgogna



fonte: Dogana DEB&EMEBI + DAU e BIVB

» STATI UNITI E REGNO UNITO SONO I PRINCIPALI IMPORTATORI

Infine, a testimoniare l'ottimo stato del mercato dei vini di Borgogna è il fatturato all'estero, che quest'anno si prevede superi il 60% del totale. Negli ultimi dieci anni, la Borgogna è stata una delle regioni vitivinicole francesi a godere di una crescita costante delle sue esportazioni, riposizionando allo stesso tempo la sua offerta in segmenti che evidenziano i suoi sforzi per migliorare la qualità della sua immagine e dei suoi vini.

Ciononostante, nel 2023, c'è stata una riduzione dei volumi esportati del 6% rispetto al 2022 (soprattutto a causa della minore produzione 2021), sebbene nella media degli ultimi dieci anni. Le vendite, invece, sono rimaste sopra il miliardo di euro per il quarto anno consecutivo, esattamente a 1,5 miliardi di euro (in calo dello 0,3% rispetto al 2022).

Principali destinatari sono Stati Uniti e Regno Unito, per il 20% i primi e per il 16% i secondi, seguono Belgio, Canada e Giappone con circa il 10% a testa.

Anche l'Italia beve Borgogna, ma in quantità ridotta (siamo sotto ad una quota di mercato del 2%), come spiega lo stesso Cuzziol: «È indubbio che, nell'ottica

in cui un produttore importante esporta in Italia in media tra le 12-15 bottiglie diluiti in un mercato dove i ristoranti stellati sono ormai 400, diventa veramente una corsa ad accaparrarsi le bottiglie». ❖

Nel 2023 una vendemmia generosa

Con una previsione di produzione di quasi 1,9 milioni di ettolitri, equivalenti a 253 milioni di bottiglie, la vendemmia 2023 ha dimostrato il notevole potenziale produttivo della Borgogna, quando le condizioni sono favorevoli: +9% rispetto alla vendemmia 2022 e +29% rispetto alla media delle ultime cinque annate (2018-2022).

Nel dettaglio:

- ❖ **Bianchi:** 1,1 milioni di ettolitri (+5% rispetto al 2022)
- ❖ **Rossi:** 518,8mila ettolitri (+9% rispetto al 2022)
- ❖ **Rosé:** 5,5mila ettolitri (-2% rispetto al 2022)
- ❖ **Crémant de Bourgogne:** 253,2mila ettolitri (+32% sul 2022)

LANGHE. Spostamento a nord dei vigneti?

Fontanafredda dice no e risponde piantando un bosco di 150 piante

No allo spostamento dei vigneti a Nord, sì ai boschi a Sud. Nel dibattito sullo spostamento del Barolo sui versanti settentrionali a causa dei cambiamenti climatici, interviene l'azienda Fontanafredda della famiglia Farinetti con quello che definisce il «manifesto Bosco-Vigna, dedicato a tutti i vigneron di Langa».

Il ragionamento parte da una considerazione: «Il clima è cambiato, ma non possiamo affermare che il nord oggi è il nuovo sud. Per fare questo – spiega l'azienda – occorre una sperimentazione scientifica, che giustamente avrebbe senso fare. È legittimo il dibattito aperto dal Consorzio, che ha ben operato in questi anni e che ultimamente ha messo sul piatto modifiche al disciplinare importanti, affidando la decisione alla maggioranza dei produttori, ma il cam-

biamento climatico non si contrasta inseguendolo o adeguandosi per continuare a produrre come prima. Lo si contrasta anticipandolo e cambiando modo di produrre».

In particolare, **l'invito per tutti i produttori è quello di contribuire alla biodiversità delle Langhe.** «A nord sono rimasti gli ultimi boschi o altre coltivazioni diverse dalla vite, mentre negli altri versanti la monocoltura è ormai dominante a scapito della biodiversità delle Langhe. Per questo – è il punto di vista di Fontanafredda – in assenza di basi scientifiche, non solo siamo titubanti sull'apertura degli impianti di nebbiolo da Barolo sui versanti collinari esposti a nord».

Poi l'annuncio: «Nei prossimi giorni, tra i vigneti di Fontanafredda, impianteremo oltre 150 esemplari di piante,



forestali e da frutta, sia autoctone sia di introduzione, consone al nostro territorio. Un'antica tradizione delle nostre campagne che, con il passare degli anni, è stata sacrificata per la monocoltura intensiva. Il fine è di favorire la biodiversità delle nostre colline, ripristinando la flora e la fauna». – **L.S.**

CAPORALATO. Maxi operazione dei carabinieri: 40 irregolari nelle vigne di Barolo

di Lorenzo Ruggeri

Bottiglie vendute a prezzi sempre più alti in tutto il mondo, valore dei terreni alle stelle, ma la realtà ha un altro sapore.

Sono 40 i lavoratori vittime di sfruttamento in agricoltura nelle Langhe, così riporta l'agenzia stampa Agi. Il gip del Tribunale di Asti ha emesso una ordinanza di misura cautelare interdittiva del divieto temporaneo di esercitare l'attività professionale o imprenditoriale nei confronti di nove persone (quattro macedoni, quattro albanesi e un tunisino) responsabili di caporalato e di aver occupato alle proprie dipendenze lavoratori non in regola con il soggiorno in Italia. Per 30 dei 40 lavoratori (provenienti soprattutto dal Gambia, Senegal, Egitto e Marocco) è stato chiesto ed ottenuto il nulla osta al rilascio del permesso di soggiorno per grave sfruttamento lavorativo.

Tra questi vi erano anche quelli che avevano trovato riparo in accampamenti di fortuna lungo il fiume Tanaro.

Non si tratta di un caso isolato. Da aprile scorso le autorità locali hanno scoperto oltre 30 casi di caporalato tra i filari delle Langhe, la formula è più meno sempre la stessa. I migranti vengono reclutati da intermediari – anche loro spesso migranti – e forzati a lavorare in condizioni disumane per le cantine italiane. Proprio in questi giorni ha fatto rumore l'inchiesta di Al Jazeera rilanciata da Alessandro Morichetti su Intravino. La giornalista Ottavia Spaggiari ha intervistato direttamente

alcuni lavoratori in vigna ed il quadro che emerge è devastante. Il tutto, fa notare l'inviata, in una zona – patrimonio Unesco dal 2014 – dove un ettaro di vigna può arrivare a costare fino a 1,5 milioni di euro e dove una bottiglia di Barolo costa mediamente 50 euro, fino a sfiorare i mille euro in rari casi.

«Non potevamo prendere pause nemmeno per andare in bagno o bere acqua. Se rallentavamo o parlavamo tra noi venivamo subito minacciati di essere bruciati», dichiara Sajo, 36enne dal Gambia. I suoi turni di lavoro durano 12 ore al giorno, weekend inclusi, per una media tra i 3 e i 4 euro l'ora. Nessun tipo di contratto e soldi pagati in nero. La prima parola italiana che ha imparato dai suoi supervisori è stata «anduma!» ovvero andiamo, ripetuta in maniera costante. Un altro lavoratore, Balla sempre dal Gambia, ha raccontato diversi episodi di razzismo, oltre a pagamenti tardivi e spesso più bassi di quanto promesso.

Gli attivisti per i diritti dei lavoratori ritengono che questi casi siano solo la punta dell'iceberg e dei 4 e 5 mila i lavoratori a lavoro nelle vigne in Langa, stimano che almeno due-terzi siano a rischio sfruttamento. Il presidente del Consorzio Barolo Barbaresco **Matteo Ascheri si è detto preoccupato del potenziale impatto dello scandalo sul brand Barolo.** «Se una cantina commette un illecito scredita tutte le altre cantine. È un grosso problema».



CONSORZI. Un cavallo maremmano per la Doc Maremma Toscana

L'annuncio del rebranding un mese fa in occasione dell'adozione del contrassegno di stato per le bottiglie. Ora il Consorzio della Doc Maremma Toscana ha deciso di svelare il nuovo marchio rappresentativo. La scelta del logo (vedi foto) è ricaduta su uno



degli elementi maggiormente identificativi di questo territorio: il **cavallo maremmano**. L'esigenza dei produttori (467 aziende, 350 viticoltori, 116 vinificatori e un imbottigliatore) è stata evidenziare la forza e la naturalità. Il presidente **Francesco Mazzei** spiega che l'esigenza era dare un'immagine immediata, che connetta subito col territorio.

Da epoche remote, la presenza del cavallo maremmano è testimoniata da affreschi, sculture e decorazioni etrusche. Poi, l'uomo e l'ambiente hanno concorso a selezionare un cavallo dalle caratteristiche eccezionali (**rusticità, longevità, robustezza**) «come eccezionali vogliono essere i vini della Denominazione, in tutte le loro sfaccettature». Qualcuno ricorderà i noti cavalli Crispa, Derna, Nasello, vincitori di concorsi internazionali.

Analizzando il nuovo logo, affidato all'azienda Angelini design (con studi in Italia, Francia e Cina), il colore verde richiama **l'integrità e la naturalità** del territorio. La Maremma, ricorda il Consorzio, è uno dei territori più **green** della Penisola, con la pressoché assenza di attività industriali e bassissima antropizzazione. Circa il 44% dei vigneti maremmani, da cui si producono ogni anno 7 milioni di bottiglie di vino, sono condotti col metodo biologico o in conversione: il dato è al di sopra della media toscana (38%). Inoltre, conclude l'ente consortile, in Maremma quasi il 45% del territorio è occupato da superfici boscate in un contesto ambientale variegato, dove la biodiversità è un fattore acclarato. «I cavalli maremmani moderni, forti ma con uno stile più raffinato, sono il risultato dell'incrocio con razze di cavalli arabi, purosangue inglesi, spagnoli e berberi. Così come la viticoltura in Maremma – ha sottolineato il presidente Mazzei – inizialmente basata sulle varietà più tradizionali, ha visto l'introduzione di nuovi vitigni internazionali che hanno consentito un miglioramento qualitativo diffuso della produzione dei nostri vini».



VINVENTIONS

Precision is emotion



small detail,



pure delight

SALUTE. Cristina Mercuri risponde ad Antonella Viola: "L'alcol fa male alle donne? Non demonizziamo il vino. La chiave è nella moderazione"



Cristina Mercuri (a sinistra) e Antonella Viola

di Marzio Taccetti

«Il vino? È infiammatorio soprattutto per le donne. Dovremmo bere solo acqua». È quanto ha detto l'immunologa Antonella Viola al Festival della prevenzione della Lilt (Lega italiana per la lotta ai tumori) a Milano. Una nuova stoccata al consumo di vino. Giustificata o no? Lo abbiamo chiesto alla wine educator Cristina Mercuri, candidata a diventare la prossima Master of Wine italiana.

Secondo lei, le dichiarazioni della dottoressa Viola creano allarmismo?

Premesso che bisogna capire bene il contesto, credo che quanto detto abbia un fondo di verità. È certamente nocivo, ma la verità sta sempre nel mezzo. Rispetto all'alcol puro il vino ha diverse sostanze utili come il resveratrolo e altre sostanze che migliorano la circolazione. Da biologa, competente nella sua materia ha senso che faccia queste dichiarazioni che possono essere veritiere ma anche parziali in termini assoluti. Sono consape-

vole che l'alcol faccia male, ma nel mio ruolo di wine educator credo che la moderazione sia la chiave.

Non viene intaccato il mondo del vino così?

Dipende tutto da come vengono comunicate certe cose. Stiamo assistendo alla nascita di movimenti che richiedono prodotti con meno alcol, o l'uso di tecniche di dealcolazione. I giovani vanno in questa direzione, cercando vini più slanciati, meno voluminosi. Una scelta che è legata a una voglia di scoprire e approfondire cosa sta mangiando e bevendo. È proprio la curiosità a guidare i giovani al vino.

Cosa perderemmo a non bere più vino?

In una realtà in cui rinunciamo totalmente al vino perderemmo una parte emotiva, edonistica e di piacevolezza del gusto. Insieme ad esso un importante patrimonio europeo che riguarda Francia, Italia e Spagna. Ne soffrirebbe il nostro piacere ma anche una filiera economica molto importante.

Nel suo lavoro come si protegge dall'alcol?

Nella mia professione degusto il vino senza però berlo. Anche quando faccio da giudice a un concorso in cui assaggio 100 vini al giorno, cerco di "sputare" sempre. In realtà non mi sono granché posta questi problemi, perché fuori dal lavoro mi godo la bevuta, la compagnia, la piacevolezza del vino, mentre se lavoro l'alcol ingerito è limitatissimo.

Come ci si difende dagli allarmismi?

Bisogna provare a informarsi attraverso più fonti, ripeto: non penso che le dichiarazioni della dottoressa Viola siano false, ma in base a come vengono comunicate possono generare un certo grado di allarmismo. Sono convinta che se si cerca su internet si possono trovare notizie vere, pettinate dai giornalisti, ma anche articoli scientifici attendibili. È compito di chi comunica di creare e diffondere notizie e informazioni equilibrate e bilanciate, ma anche chi ascolta non deve farsi prendere dall'emotività ma informarsi meglio per avere un quadro più chiaro possibile.



La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

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



Vini Alto Adige: quando il vino racconta un territorio

L'Alto Adige è un territorio piccolo dove convivono insieme elementi diversi che in questa terra riescono ad accordarsi in un'unica armonia. Baciati dal sole mediterraneo, cresciuti nel territorio alpino, vinificati da vignaioli esperti, apprezzati dagli appassionati di tutto il mondo. Tutto questo sono i vini dell'Alto Adige.



Newsletter



Südtirol Wein 
Vini **Alto Adige**

www.vinialtoadige.com

CLIMATE CHANGE. Niente più vino in pianure e zone costiere d'Italia Colpa del riscaldamento globale

Con l'aumento delle temperature di oltre 2 gradi entro fine secolo, fino al 70% delle attuali regioni produttrici di vino nel mondo rischierebbe di non essere più idonea alla viticoltura. **L'Italia, in particolare, rischia di vedere sparire circa il 90% delle attuali zone produttrici di vino** in pianura e nelle zone costiere, per l'effetto di siccità e ondate di calore. La previsione è pubblicata su Nature Reviews Earth & Environment, da un gruppo di ricerca francese guidato da Cornelis van Leeuwen (Università di Bordeaux).

Il riscaldamento globale sta ridisegnando la geografia mondiale, con influenze su quantità e qualità delle uve. Le principali regioni vinicole sono collocate alle medie latitudini, come in Italia, Spagna settentrionale, Francia meridionale e California, ma molte cose potrebbero cambiare. Nello studio, i ricercatori hanno creato delle specifiche macroregioni, caratterizzate da determinate condizioni climatiche. Pertanto – è l'esito dello studio – quelle che rischiano di perdere l'idoneità alla viticoltura sono comprese tra 49% e 70%.

In particolare, un 29% potrebbe sperimentare condizioni climatiche estreme (ondate di caldo e siccità eccessive), tali da impedire la produzione di vino di alta qualità. Con termometri sopra di due gradi, il 90% delle tradizionali regioni vinicole costiere e di pianura di Spagna, Italia, Grecia e California meridionale potrebbero perdere l'idoneità a fare i vini entro fine del secolo. Ci sono anche lati positivi del riscaldamento globale. E questo varrebbe per l'11%-25% delle attuali regioni vinicole, che potrebbero osservare un aumento della produzione (Stato di Washington, Oregon, Tasmania e Francia settentrionale). Non solo: **nuove aree idonee alla viticoltura potrebbero emergere nel Regno Unito meridionale.**

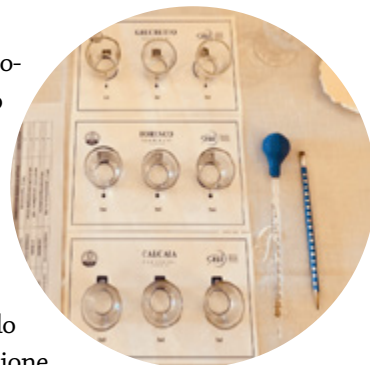
L'aumento della siccità riduce le rese e può comportare perdite sul lato della sostenibilità. Secondo lo studio, tra i rimedi possibili da un lato si può usare materiale vegetale resistente alla siccità e adottare sistemi diversi di allevamento della vite. Ma tra le strategie di adattamento si parla anche di irrigazione supplementare: un'opzione quando sono disponibili risorse di acqua dolce che siano sostenibili. Ma non è affatto garantito, sottolineano i ricercatori, che tali adattamenti che l'uomo potrà mettere in campo potranno essere sufficienti a mantenere una produzione vinicola economicamente sostenibile in tutte le aree a rischio. – **G.A.**



RICERCA. Arriva il vino in pillole Così anche gli astronauti potranno berlo nello spazio

di Marzio Taccetti

Grazie a un nuovo progetto innovativo gli astronauti potranno "sorvegliare" un bicchiere di vino nello spazio attraverso delle "pillole". Il 20 e il 21 marzo, a Roma, presso la sede dell'Agenzia Spaziale Italiana si è tenuto il Simposio A tavola nello



Spazio: produzione e conservazione di cibo. Un appuntamento per discutere della messa a punto di **nuove soluzioni per il sostentamento dell'equipaggio delle missioni spaziali.** Un tema che non risulta nuovo e che in futuro forse coinvolgerà anche privati facoltosi che vogliono avere un'esperienza gastronomica in orbita.

Al centro del Simposio, l'obiettivo di trovare nuove tecnologie e nuovi modi per fornire cibo nutriente e gradevole, ma anche progetti per il loro trasporto e il consumo. Tra i relatori presenti, **Elena Luciani** dell'Università Campus Bio Medico di Roma, ha presentato un progetto che permetterà di trasportare e consumare il vino nello spazio in forma di capsule edibili. «Il progetto va un po' controcorrente rispetto al periodo in cui se ne limita il consumo. Il vino fa parte della nostra cultura ed è associato a momenti speciali o ad occasioni conviviali e ho inviato e questo progetto serve a fornire cibi piacevoli e famigliari contribuendo al benessere degli astronauti come collegamento con la terra» ha detto Luciani.

«L'idea di incapsulare il vino presuppone la preservazione del gusto, ma anche la piacevolezza della degustazione» e per realizzazione del progetto è stato organizzato un panel di degustazione eterogeneo, composto da tecnici dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, lo chef Gianfranco Vissani, e tecnici enologi per individuare come cambia la percezione di vini differenti al variare della quantità degustata.

«Abbiamo preso in considerazione le diverse tipologie di vino -continua Luciani- e le abbiamo assaggiate nelle quantità di 1, 3 e 5 ml. Quantità molto piccole, da cui abbiamo valutato l'intensità del sapore, la persistenza gusto olfattiva e l'impatto emozionale». **È stato quindi elaborato una sistema di pillole edibili.** «Siamo partiti dalla tecnica di sferificazione, che è utilizzata moltissimo anche nella cucina molecolare, ma poi abbiamo sviluppato film compositi di bio polimeri con carboidrati e proteine»

Tra i vari vini degustati è stato selezionato Orvieto Cl. Sup. Muffa Nobile Calcaia. «Questo sistema permette anche di preservare le molecole bioattive di antiossidanti e antinfiammatori che si trovano nel vino botritizzato. È emerso, infatti, che hanno un ottimo livello di elementi bioattivi dovuti alla muffa nobile. Poi, per via della alcolicità più bassa, il Calcaia è un ottimo candidato per questa modalità di consumo» conclude Luciani.

GAMBERO ROSSO

vinality AND THE city
VERONA IN WINE

DEGUSTAZIONE

VINI D'ITALIA 2024

dal 12 al 15 aprile 2024
Cortile del Tribunale | Verona

Per acquistare il carnet degustazioni e saltare la coda:
vinalityandthecity.com/ticket/

SALONE. Vinality and the city diventa un evento diffuso e va in Calabria

di Loredana Sottile



Vinality and the City si sdoppia. Oltre alla formula di fuori salone nei giorni della fiera di Verona, **l'evento farà il bis in Calabria, sbarcando al Parco Archeologico di Sibari, dal 12 al 15 luglio**. Voluta dall'assessore regionale all'agricoltura Gianluca Gallo, Vinality and the city Calabria coinvolgerà i consorzi del Sud Italia e prevedrà convegni e masterclass con l'obiettivo di far conoscere ai turisti la qualità del vino e degli amari calabresi. La formula fuori regione, da quanto apprende il Gambero Rosso, potrebbe non essere l'unica. In questo tour nazionale, non è esclusa un'altra tappa sempre al Sud (tra le ipotesi, spunta quella della Sicilia). Fino a questo momento, a parte Verona, l'evento aveva coinvolto – esclusivamente nei giorni di Vinality – il Lago di Garda.

Come ha dichiarato l'amministratore delegato di Veronafiere **Maurizio Danese**: «Vinality and the City è ormai l'evento che ci permette di dialogare con i giovani e avvicinarli al mondo del vino. Nato come necessità per lasciare il business dentro al perimetro fieristico e portare i winelover in città, oggi sta assumendo un ruolo di monitoraggio soprattutto dei consumatori più giovani». Come a dire, quella che era la festa di Vinality - pensata per differenziare i due momenti della Fiera - si sta sempre più trasformando in un format diffuso nelle regioni italiane.

FORMAZIONE. Due biblioteche del vino nelle scuole. L'iniziativa delle Donne del Vino

Una nuova iniziativa dell'associazione Le Donne del Vino unisce la cultura del vino e formazione. All'interno di due scuole alberghiere dell'Emilia-Romagna, **verranno realizzate due biblioteche che racchiuderanno testi, manuali e materiale audiovisivo che riguarderanno tutti gli aspetti del vino**, dalla storia alla degustazione passando per l'enologia e le tecniche di viticoltura. L'edificazione delle due biblioteche si inserisce nel progetto D-Vino che si prefigge di «introdurre il vino fra le materie di studio degli Istituti Turistici e Alberghieri di tutta Italia è il progetto di

formazione dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino».

Un progetto la cui fase sperimentale è iniziata nell'anno scolastico 2021/2022 coinvolgendo Emilia-Romagna, Piemonte e Sicilia, per poi estendersi a tutte le regioni italiane. «Attualmente alcuni presidi di Scuole Alberghiere hanno già attivato i corsi sul vino mentre nessun Istituto Turistico ha insegnamenti di questo tipo. Nella realtà invece, i futuri responsabili delle sale dei ristoranti così come i futuri manager di uffici turistici, agenzie di viaggio o alberghi hanno bisogno delle nozioni base sul vino e

sui territori del vino» si legge sul sito dell'iniziativa.

«La prima delle due biblioteche è stata inaugurata il 25 marzo, all'Istituto Lazzaro Spallanzani di Castelfranco Emilia, mentre la seconda si troverà all'interno dell'istituto di Istruzione Agraria Alberghiera G. Raineri - G. Marcora di Piacenza. «Entrambe - spiegano Antonietta Mazzeo e Milena Ferrari dell'Associazione Le Donne del Vino dell'Emilia-Romagna - saranno dedicate nel ricordo di due nostre socie vittime di femminicidio, Marisa Leo e Donatella Briosi che hanno dato molto alla nostra associazione». – **M.T.**

Gli appuntamenti del Fuori Salone a Verona

A Verona, l'appuntamento con **Vinality and the City è dal 12 al 15 aprile**: quattro giorni tra degustazioni, masterclass, talk, incontri e visite guidate con incursioni culturali, artistiche, musicali e geografiche. Nel Cortile del Tribunale ci sarà anche il Gambero Rosso con una selezione di etichette della guida Vini d'Italia 2024. Nella Loggia di Fra' Giocondo, invece, si potranno levare i calici a Dante nella Grande Enoteca di Vinality and the City, un banco di assaggio dedicato al Consorzio Tutela Vini Doc Delle Venezie, mentre nella Loggia Antica si agiteranno gli shaker dei più accreditati bartender del momento. Al centro della piazza, la Lounge di Banca Passadore & C. rappresenterà il fulcro dell'experience art&wine, un'occasione di degustazione immersiva tra le architetture suggestive di quella che era la Corte della Signoria degli Scaligeri.

Confermato anche il brindisi in quota del Consorzio del Lugana alla Torre dei Lamberti, la terrazza panoramica a 84 metri di altezza che svetta dal Cortile Mercato Vecchio, trasformato per l'occasione in un hub di degustazione tra i banchi di assaggio della Regione Calabria e della Regione Marche.

Per la prima volta, inoltre, sbarcano a Verona le buchette del vino, le caratteristiche finestrelle di legno fiorentine adibite alla distribuzione di vino ai tempi della peste e ripristinate nel periodo Covid. L'associazione omonima insieme al Consorzio vino Toscana allestirà nel Cortile del Tribunale, all'interno della Lounge degli Affreschi, una porta di legno con una tipica buchetta per la mescolata del vino.



Con il patrocinio di



PRESENTA LA SECONDA EDIZIONE DI



**GUARDA
LE PUNTATE**

La serie in 5 puntate, in collaborazione con Takeda e con il patrocinio dell'associazione pazienti AMICI ITALIA e della società scientifica IG-IBD propone ricette studiate per chi soffre di malattie infiammatorie croniche intestinali (MICI).

In onda sulla Web TV di Gambero Rosso, Camilla Monteduro preparerà con il supporto di clinici specializzati in MICI ricette semplici, gustose e facilmente replicabili a casa.



IN COLLABORAZIONE CON

GAMBERO ROSSO

STATI UNITI. Il calo dell'import vini non è indice di una perdita di interesse

Il report dal Tre Bicchieri Usa Tour 2024

di Marco Sabellico

Poker di tappe per il tour del Gambero Rosso negli States. Chicago, New York, Los Angeles e San Francisco hanno accolto con entusiasmo i vini Tre Bicchieri della guida 2024, nonostante il momento non brillante per il mercato del vino Oltreoceano. Le tensioni internazionali, il clima di attesa per le elezioni presidenziali di novembre, i tassi di interesse ancora alti... Ecco alcune delle cause del momentaneo rallentamento dei consumi.

I dati delle nostre esportazioni, lo diciamo subito, al momento non sono brillanti: -5,3% a valore e -9,1% a volume, ma va considerato che se il 2023 si è chiuso in leggero calo rispetto ai dati record del 2022 postpandemico, importatori e distributori stanno alleggerendo le scorte e i magazzini, e ancora a gennaio si vedevano segni di raffreddamento sia nelle vendite "on premise", come pure nei canali della grande distribuzione e nei negozi specializzati. Se però si affronta il discorso con ristoratori e operatori commerciali tende a prevalere l'ottimismo: la primavera è alle porte, ci sono tante nuove aperture di locali in tutto il Paese, con un quadro economico che sostanzialmente è sano. Saremmo, secondo molti operatori, all'inizio di un nuovo positivo ciclo...

CHICAGO. La folla delle grandi occasioni si è riunita al Bridgeport Art Center – nel suggestivo Skyline Loft per incontrare cento delle migliori aziende vinicole italiane e degustare i loro migliori vini. Nel corso dell'evento i ristoranti italiani emergenti di Chicago sono stati premiati dalla guida Top Italian Restaurants in the World. E ad aggiudicarsi il premio Villa Sandi (che valuta le carte dei vini che meglio rappresentano



il gusto contemporaneo dei consumatori) è stato Coco Pazzo e in particolare Tamra Presley Weiss, wine director, sempre alla ricerca di nuove etichette – soprattutto italiane – da proporre ai suoi clienti.

NEW YORK. Grandi vibrazioni a Manhattan. Come ogni anno dal 1992 è stata la grande festa del vino italiano per professionisti, gourmet, ristoratori e wine-lover della Grande Mela. L'evento anche quest'anno s'è svolto al Metropolitan Pavillion, sulla 18esima Strada, che ormai a malapena riesce a contenere produttori e la folla di ospiti. Il clima che si respira in città è sempre dinamico – se non frenetico – e stimolante. La manifestazione, con più di 150 produttori d'eccellenza, è culminata con la cerimonia di premiazione dei migliori ristoranti della Top Italian Restaurants in the World Guide. Il Villa Sandi Award per la carta dei vini è andato alla eccellente selezione di un bellissimo locale di tradizione pugliese: La Masseria dei Vini.

LOS ANGELES. Nella città degli Angeli, l'evento si è svolto al City Market Social House. In città non si respira aria di crisi: «Soprattutto i vini di fascia alta, qui vanno forte» ci dice **Giancarlo Lauro** della Signature Fine Wines & Spirits «se posso sintetizzare, siamo nella fase oltre il semplice Pinot Grigio. Oggi vendiamo più facilmente Barolo, Brunello, Chianti Classico, Bolgheri e Amarone rispetto a qualche anno fa. L'Italia ha uno spazio importante su tutte le carte dei vini e nelle cantine degli appassionati. Semmai c'è un momento di stanca per i vini californiani, costosissimi e un po' "scontati", ormai, per il palato americano. C'è voglia di autentico, di nuovo, e l'Italia ha sempre qualcosa di sorprendente da offrire in cucina e in cantina». Bene anche il Prosecco Doc e Docg che, prosegue Lauro «tira moltissimo, e svolge una funzione di "apripista" per tutte le altre denominazioni». Il premio Villa Sandi Best Contemporary Winelist è andata ai fratelli **Marino** dell'omonimo ristorante.



SAN FRANCISCO. L'ultima tappa statunitense è stata al Festival Pavilion di Fort Mason. «Quelli della pandemia sono stati anni difficili» ci dice l'importatore **Alessandro Mazzone** di Style-Italy «Ma ora l'aria è cambiata, c'è ottimismo e voglia di fare, che nel mio lavoro vuol dire visitare molte nuove aperture. E se sono qui è per ampliare il mio portfolio. Il vino italiano tira sempre, tra vini da vitigni autoctoni poco conosciuti, e piccoli produttori artigianali».

In totale sono stati 14 i ristoranti premiati dalla Guida Top Italian Restaurants in the World. Tra questi, una menzione speciale va al Pausa Bar & Cookery di San Mateo (Due Forchette) che ha ottenuto anche il prestigioso Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award grazie alla speciale selezione di vini artigianali italiani di piccoli produttori, spesso introvabili anche da noi in Italia. Infine, ciliegina sulla torta, un grande ospite d'eccezione: il Consorzio Vino Sannio con i suoi migliori produttori.



Profumi e sapori di Lombardia a New York

Una passeggiata tra i vigneti della Lombardia in 10 fermate. Questo è stato il tema dell'affollata masterclass tenuta dal Gambero Rosso al Padiglione Metropolitan. Marco Sabellico del Gambero Rosso, Carlo Veronese del consorzio vini Oltrepò Pavese e Juri Pagani del Consorzio Valtènesi hanno illustrato stili, uve e terroir di questa affascinante regione. «Vogliamo raccontare ai consumatori che la nostra regione, oltre all'industria, all'arte e alla moda, è anche uno straordinario territorio agricolo, ricco di eccellenze enogastronomiche... e il vino è uno dei nostri asset più importanti» ha dichiarato **Alessandro Beduschi**, assessore all'Agricoltura della Lombardia, che ha sponsorizzato l'evento. Al pubblico di addetti ai lavori sono stati versati ottimi vini dell'Oltrepò, del Lugana, della Valtènesi e della Valtellina. «Vi invitiamo a visitare la regione» ha concluso Beduschi «e le Olimpiadi invernali del 2026 potranno essere una fantastica occasione per farlo».

Prosecco Doc... goes to Hollywood

Lo spumante italiano più amato e apprezzato nel mondo ha conquistato anche la Città degli Angeli. Per questo Gambero Rosso e il Consorzio Prosecco Doc hanno organizzato una speciale masterclass durante la manifestazione Tre Bicchieri a Los Angeles lo scorso 27 febbraio. Marco Sabellico per Federdoc ed Equalitas ha illustrato il sistema italiano delle denominazioni d'origine e la certificazione di sostenibilità Equalitas. A seguire la masterclass, condotta insieme ad Arianna Pizzolato del Consorzio, in cui sono stati degustati sei Prosecco Doc, di cui due Rosé. Si è parlato della storia di questo vino, dei suoi terroir, sono stati esplorati stili e tecniche di produzione, nonché la sua fantastica capacità di accompagnare cibi provenienti da tutto il mondo e di essere protagonista della scena internazionale della mixology.



IL MIO EXPORT

Giangiacomo Spalletti Trivelli – CANTINA POMARIO

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

La percentuale di export è del 30%. I Paesi principali sono Germania, Belgio, Olanda, Uk e Svizzera.

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

Sicuramente il mercato dell'export ha risentito molto dell'aumento dei prezzi di spedizione, dovuti all'aumento del costo del carburante.

3 Come pensate che il sistema vino debba ripartire? Quali strategie per superare questo momento?

Seguendo l'esempio dei francesi, andrebbe fatta una promozione unica dell'intero comparto vino Italia, puntando su diversità e tipicità dell'intero territorio.

4 Come va con la burocrazia?

Negli ultimi tempi stiamo riscontrando alcuni problemi dovuti alla mancanza di uniformità della documentazione richiesta per il transito delle merci, nonostante parliamo di prodotti spostati all'interno dell'Ue.

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

Purtroppo, ancora i consumatori stranieri identificano il vino italiano con poche denominazioni. Negli ultimi anni è comunque cresciuto l'interesse per le piccole produzioni. C'è poi da dire che molti consumatori seguono le tendenze indotte dai vari social o influencer che anche nel mondo del vino stanno orientando il mercato. Fortunatamente buyer e importatori stranieri hanno un elevato livello di competenza e conoscenza del vino italiano e scelgono ancora in base alla qualità del prodotto.

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

La nostra attività enoturistica, aperta tutto l'anno, ci permette di entrare in contatto con appassionati di vino



provenienti da molti paesi. Fidelizzare il cliente in cantina è per noi il primo passo fondamentale anche per creare una base di acquisti sicuri una volta che questi rientrano nei propri paesi di origine. Inoltre, partecipiamo saltuariamente ad alcuni eventi promozionali all'estero organizzati da enti come Camera di commercio o Ice.

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

Essendo una cantina biologica, abbiamo partecipato ad alcune edizioni di millesime bio, nota per essere la principale fiera del vino biologico in Europa. In tutte le edizioni abbiamo riscontrato quanto purtroppo in un contesto dove il vino francese la fa da padrone, i nostri vini italiani siano piuttosto sottovalutati. Le poche persone che si avvicinano al nostro stand sono sempre colpite dalla qualità dei nostri vini ma ci segnalano dubbi sulla possibilità di commercializzarli nonostante i prezzi interessanti.



CALENDAR 2024/2025

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
- 29 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

OCTOBER

- 29 TOKYO - Japan trebicchieri 2025
- 31 SEOUL - South Korea trebicchieri 2025

NOVEMBER

- 04 SHANGHAI - China trebicchieri 2025
- 06 SHENZHEN - China trebicchieri 2025

2025

FEBRUARY

- 10-12 PARIS - France trebicchieri 2025 - Vinexpo Special
- 25 LOS ANGELES - USA trebicchieri 2025
- 27 SAN FRANCISCO - USA trebicchieri 2025

MARCH

- 04 NEW YORK - USA trebicchieri 2025
- 06 CHICAGO - USA trebicchieri 2025
- 15 DUSSELDORF - Germany trebicchieri 2025 - Prowein Special

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossolInternational



EVENTO. Tortona celebra l'anteprima del Timorasso



Quarto appuntamento per *Derthona Due.Zero*, l'anteprima del vino Timorasso. Una due giorni in cui protagonista sarà il grande banco di assaggio dedicato allo storico vitigno a bacca bianca dei Colli Tortonesi (l'annata in degustazione è la 2022, ma ci saranno anche bottiglie antecedenti) che oggi conta 400 ettari, rispetto agli appena 25 del 2009. Previste **due masterclass e un convegno** tra sabato 6 e domenica 7 aprile. L'evento è organizzato dal Consorzio vini Colli Tortonesi e anche stavolta sarà la storica sede del Museo Orsi di Tortona a ospitare oltre 50 produttori. «Il Timorasso è ormai il vino portabandiera del nostro territorio - commenta **Gian Paolo Repetto**, presidente del Consorzio - e la sua è una storia di rinascita che mette in risalto la grande forza del patrimonio autoctono del nostro Paese». Il convegno sarà dedicato a *L'innovazione in settori tradizionali: driver di crescita, sostenibilità e sinergie territoriali*. Si punta, inoltre, alla **collaborazione coi distretti dell'alessandrino**: nel banco di assaggio ci sarà anche di una rappresentanza dei Consorzi dell'Ovada Docg, del Gavi e delle Colline del Monferrato Casalese. Prevista la partecipazione di un **produttore di Timorasso in Ucraina**: la cantina Beykush, dalle sponde del Mar Nero, sarà rappresentata dall'enologo Bisso Atanassov.

Info: collitortonesi.com/derthonaduepuntozero

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Michela Becchi, Edoardo Giribaldi, Massimo Lanza, Cesare Pillon, Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico, Tiziana Samari, Marzio Taccetti

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

FINO AL 30 MARZO

❖ DIVIN NOSIOLA

Valle dei Laghi (Trento)
gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_13964

5 APRILE

❖ VEN

VIGNAIOLI E TERROIR

Lugo (Ravenna)
Pescherie della Rocca
fino al 7 aprile
venvignaiolieterroir.it

6 APRILE

❖ MONTICHIARI

WINE EXPERIENCE

Centro Fiera di Montichiari (Brescia)
fino al 7 aprile
vale20.it/montichiari-wine-experience/

6 APRILE

❖ DERTHONA DUE.ZERO

Tortona (Alessandria)
fino al 7 aprile
collitortonesi.com/derthonaduepuntozero

8 APRILE

❖ LA PRIMA

DEL VALTENESI

Puegnago (Brescia)
Casa del Vino
Via Roma, 4
dalle 11 alle 17:30
(riservato operatori)
consorziovaltenesi.it

10 APRILE

❖ BUY WINE TOSCANA

Firenze
fino all'11 aprile
buy-wine.it

12 APRILE

❖ VINI VERI

Cerea (Verona)
fino al 14 aprile
viniveri.net

12 APRILE

❖ CALICI DI PRIMAVERA

Ferrara
Piazza Trento e Trieste
fino al 14 aprile
feshioneventi.it/prodotto/calicidiprimavera2024/

13 APRILE

❖ SUMMA

Magrè (Bolzano)
presso Tenuta Alois Lageder
fino al 14 aprile
summa-al.eu/it/

13 APRILE

❖ VINNATUR TASTING

Gambellara (Vicenza)
presso Margraf
via Torri di confine
fino al 15 aprile
vinnatur.org

14 APRILE

❖ VINITALY

Verona
presso Veronafiere
viale del Lavoro
fino al 17 aprile
vinitaly.com

20 APRILE

❖ MORBEGNO DIVINO

Morbegno (Sondrio)
Polo fieristico
via Passerini
fino al 21 aprile
vale20.it/morbegno-divino

25 APRILE

❖ ORCIA WINE FESTIVAL

San Quirico d'Orcia (Siena)
fino al 28 aprile
orciawinefestival.wordpress.com

25 APRILE

❖ WOW

WALK OF WINE

Lecco
presso il Lungolago
fino al 28 aprile
festivalwow.it

10 MAGGIO

❖ GIORNATE

DEL PINOT NERO

Egna e Montagna (Bolzano)
fino al 13 maggio
blauburgunder.it

11 MAGGIO

❖ TASTE

ALTO PIEMONTE

fino al 13 maggio
consnebbiolialtop.it

CASA SARTORI

1898

VIA CASSETTE S. MARIA | 37024 NEGRAR (VR) | WWW.CASASARTORI1898.IT | 045 6028011

Nel nome Casa Sartori 1898 si uniscono oggi una famiglia, un'azienda, una comunità di viticoltori e un territorio. Lo stile dei vini è in continua evoluzione, rimanendo però coerente con l'identità del marchio. Ogni territorio è costantemente reinterpretato in senso contemporaneo, grazie a percorsi enologici dedicati e al lavoro quotidiano di un'equipe di enologi e agronomi. Gli ettari vitati di proprietà della famiglia Sartori sono 25 e sono situati nella zona della Valpolicella Classica tra le vallate di Negrar, Marano e San Pietro in Cariano. Ma i Sartori, sin dal fondatore Pietro, hanno sempre guardato lontano e così l'azienda conta sul supporto di preziosi conferitori anche in Valpolicella Doc, Soave, Soave Classico, Lugana, Custoza e Bardolino.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Amarone della Valpolicella Cl. Reius '17

Corvina, corvinone, molinara e rondinella si fondono in questo profondo Amarone che matura per un anno in cemento e poi per ulteriori tre anni in botti di rovere di medie e grandi dimensioni. Un rosso che profuma di spezie dolci, cioccolato e frutti neri maturi, e che in bocca sfoggia una elegante morbidezza e calda persistenza. Si accompagna alla cacciagione.

Valpolicella Cl. Brolo di Sotto '21

Il Brolo di Sotto è un Valpolicella Classico tutto giocato su fragranze floreali e fruttate; le note di violetta rincorrono quelle di marasca su una bocca scorrevole, agile e succosa. Da provare con i salumi.



Valpolicella Cl. Sup. Ripasso Regolo '20

Il Ripasso Regolo è un rosso vellutato e morbido in grado di abbinare perfettamente dolcezza fruttata a sfumature terziarie più complesse. Mora e ciliegia nera aprono la strada a sensazioni speziate che anticipano un sorso voluttuoso e denso. Da bere su carni rosse arrostate.

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale 0,30	Var% inizio anno 1,70
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale 1,51	Var% inizio anno -1,11
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale 1,10	Var% inizio anno -0,43

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-0,55	-8,61	-4,24	945
Campari	Italia	-0,17	-9,56	-16,70	11.374
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-0,70	-7,79	7,98	39
Marr	Italia	6,32	2,61	-5,76	783
Newlat Food	Italia	-0,33	-22,26	17,05	268
Orsero	Italia	3,60	-15,09	9,09	254
Valsoia	Italia	0,00	3,66	0,42	103
Anheuser Bush I	Belgio	2,38	-3,71	-3,25	101.092
Danone	Francia	0,59	1,79	5,12	40.483
Pernod-Ricard	Francia	2,19	-6,51	-27,11	38.178
Remy Cointreau	Francia	3,31	-19,08	-44,80	4.769
Suedzucker Ma Ochs	Germania	5,20	-7,33	-13,60	2.685
Heineken	Olanda	6,53	-2,44	-8,09	51.667
Jde Peet S	Olanda	-3,75	-19,87	-29,02	9.514
Ebro Foods	Spagna	1,83	0,52	-6,02	2.400
Viscofan	Spagna	1,91	9,70	-13,85	2.734
Barry Callebaut N	Svizzera	-2,05	-9,23	-32,60	7.205
Emmi N	Svizzera	-0,55	-0,44	1,00	4.945
Lindt N	Svizzera	-1,11	4,71	2,01	14.665
Nestle N	Svizzera	1,53	-1,55	-12,36	261.257
Associated British Foods	Gran Bretagna	7,99	6,21	28,82	22.087
Britvic Plc	Gran Bretagna	0,06	-2,32	-6,28	2.388
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-0,29	8,09	38,31	2.587
Diageo	Gran Bretagna	3,94	2,87	-18,00	76.333
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	3,51	-5,92	-20,61	2.904
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	2,74	-12,78	-18,98	32.645
Beyond Meat	Stati Uniti	1,22	-6,85	-47,91	496
Boston Beer `A`	Stati Uniti	4,26	-10,89	-5,97	2.835
Brown-Forman B	Stati Uniti	-0,40	-8,86	-17,48	14.911
Bunge Ltd	Stati Uniti	5,14	1,46	6,88	13.580
Campbell Soup	Stati Uniti	1,66	1,94	-19,42	12.197
Coca-Cola Co	Stati Uniti	0,46	3,56	-0,52	244.021
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	2,25	2,90	-20,70	13.033
Constellation Brands	Stati Uniti	1,32	12,53	23,94	45.976
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	1,33	-7,04	-16,58	6.869
Flowers Foods	Stati Uniti	2,82	5,38	-13,62	4.617
Freshpet Inc	Stati Uniti	4,11	33,37	83,64	5.166
General Mills	Stati Uniti	0,33	6,94	-17,93	38.226
Hershey Company	Stati Uniti	-2,18	3,90	-22,79	26.792
Hormel Foods	Stati Uniti	1,01	8,53	-10,57	17.647
Ingredion Inc	Stati Uniti	1,31	8,82	17,74	7.163
Kellanova	Stati Uniti	2,74	1,32	-8,29	17.813
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	2,96	-8,19	-12,85	39.244
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	3,02	-1,66	4,54	14.188
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	1,82	24,45	3,39	5.268
Mccormick & Co	Stati Uniti	10,62	11,12	2,66	17.696
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	0,75	10,01	31,83	12.474
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-2,46	-3,22	1,36	88.201
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-1,56	2,76	13,12	56.958
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-1,66	-5,73	-10,71	4.044
Nomad Foods	Stati Uniti	-0,61	16,22	9,26	2.963
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	5,83	-7,63	-54,01	597
Pepsico Inc	Stati Uniti	0,99	2,20	-3,30	221.441
Performance Food Gr	Stati Uniti	-1,43	9,54	30,94	10.896
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	2,61	25,05	55,53	7.572
Post Holdings	Stati Uniti	1,66	21,36	18,96	5.996
Seaboard Corp	Stati Uniti	-3,14	-10,67	-16,62	3.422
Smucker, J.M.	Stati Uniti	1,86	-0,52	-19,56	12.341
Sysco Corp	Stati Uniti	0,95	12,05	7,76	38.391
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-5,71	-27,58	-52,37	658
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	3,34	-1,22	-5,36	41.057
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	1,92	10,42	2,34	15.569
Us Foods Holding	Stati Uniti	1,17	20,02	52,06	12.340

FINE WINE AUCTIONS

Barolo Monfortino: crolla una delle annate migliori del secolo scorso

Protagonista di questa settimana è il vino rosso italiano che ha la più lunga storia alle spalle: oltre un secolo. È un Barolo Riserva, il Monfortino, creato probabilmente nel 1912 da Giacomo Conterno, di cui porta tuttora il nome l'azienda che lo produce, oggi guidata da suo nipote Roberto. Perché l'annata della prima vendemmia è probabile? Perché non è certificata da alcun documento, ma poiché si conosce invece con certezza quando furono messe in vendita le sue bottiglie, cioè nel 1920, è quasi certo che fosse il 1912 perché il Monfortino maturava anche allora circa otto anni prima di lasciare la cantina. Nonostante le sue bottiglie, di solito 15 mila, vengano prodotte solo nelle grandi annate, il numero di millesimi quotato sia nel 2023-24 che nel 2022 è tale per cui sono necessarie due puntate per analizzarne l'andamento alle aste: questa prende in esame le annate senior. Quel che si nota subito, nella tabella qui sotto, è che ad aumentare di prezzo sono stati soltanto tre millesimi, tutti gli altri hanno subito un calo. A sorprendere è soprattutto il crollo della quotazione, più che dimezzata, del 1945, una delle annate più gloriose del secolo scorso. A conti fatti, le 15 annate prese in esame, che nel 2022 costavano 28.075 euro, adesso si possono comprare con 24.508: ne hanno persi 3.567, vale a dire il 12,70%. Più che colpite dall'ondata del ribasso, si direbbe siano state travolte. C'è da augurarsi che valutazioni così diminuite siano dovute in gran parte a un peggior stato di conservazione delle bottiglie messe all'asta.

– Cesare Pillon

Barolo Monfortino - Giacomo Conterno

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1945	1 b	€ 496	Pandolfini, Firenze online	2/2/2023	€ 496,00	€ 1.225,00	-60%
1947	2 b	\$ 2.000	Zachys, New York	27/07/23	€ 898,90	€ 1.061,64	-15%
1952	2 b	Hk 29.880	Acker Wines, Hong Kong	23/09/23	€ 1.794,29	€ 1.441,26	-24%
1955	1 b	\$ 1.912	Acker Wines, Usa	12/04/23	€ 1.750,63	€ 1.488,47	+18%
1958	2 b	\$ 3.735	Acker Wines, Usa	07/09/23	€ 1.743,68	€ 2.067,92	-16%
1961	1 b	Hk 18.750	Sotheby's, Hong Kong	04/10/23	€ 2.281,88	€ 2.014,32	+13%
1964	1 b	€ 806	Pandolfini, Firenze	10/11/23	€ 806,00	€ 1.306,05	-38%
1971	1 b	\$ 1.800	Hart Davis Hart, Usa	17/11/23	€ 1.655,64	€ 2.270,13	-27%
1978	1 b	Hk\$ 35.000	Zachys, Hong Kong	15/09/23	€ 4.196,50	€ 5.044,74	-17%
1982	2 b	\$ 3.984	Acker Wines, Usa	07/09/23	€ 1.859,93	€ 2.246,48	-17%
1985	6 b	\$ 13.695	Acker Wines, Usa	07/09/23	€ 2.131,17	€ 2.302,08	-7%
1987	1 b	\$ 1.035	Acker Wines, Usa	07/09/23	€ 966,38	-	-
1988	1 b	€ 1.116	Pandolfini, Firenze	10/11/23	€ 1.116,00	€ 1.100,00	+1%
1990	1 b	\$ 2.200	Hart Davis Hart, Usa	20/10/23	€ 2.077,24	€ 2.485,08	-16%
1993	1 b	€ 900	Bolaffi, Torino	18/05/23	€ 900,00	€ 857,50	+5%
1995	1 b	€ 800	Bolaffi, Torino	18/05/23	€ 800,00	€ 1.164,00	-31%

