



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



ROSATI: L'ITALIA VIRA SUI PREMIUM. L'ANALISI DELL'OSSERVATORIO MONDIALE

PAC

Ecco perché i negoziati non si sono ancora conclusi.

Il commento del Ceev su e-label e dealcolati

OCM

Più flessibilità su autorizzazioni e proroga di due mesi per progetti promozione. Così il Mipaaf sul vino

ETNA DOC

Obiettivo Docg e zonazione.

Nuove elezioni a luglio: il presidente uscente Benanti non si ricandiderà

ESTERI

Il Regno Unito potrebbe proporre dei dazi ai vini Usa. Intanto cresce l'import dall'Argentina

BIODINAMICA

Con o senza legge, crescono le adesioni e cambia l'approccio. Lageder: "La nostra è una scienza praticata"





Un'emoji per i vini rosati: dall'Italia la petizione internazionale

Basta all'emarginazione dei vini rosé sui social media. Con questo slogan, il Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino ha presentato a Unicode Consortium, l'ente californiano che sovrintende alle regole della scrittura informatica, la richiesta di inserire l'emoticon dedicata al vino rosa tra quelle disponibili sui dispositivi di tutto il mondo. Proprio per questo è stata presentata l'emoji Pink Wine (*vedi immagine*), creata dallo studio veronese Paffi per il Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino, che raffigura due calici di vino rosa nell'atto di brindare, coronati da un piccolo cuore, rosa anch'esso naturalmente.

“Se scriviamo di vino agli amici su WhatsApp, su Instagram, su Facebook” spiega Franco Cristoforetti, presidente del Consorzio del Chiaretto e del Bardolino *“possiamo usare le raffigurazioni di un calice di rosso, di due flûte o di una bottiglia di spumante, ma manca totalmente la rappresentazione del vino rosa. Perché non dargli una rappresentazione tra le emoticon utilizzate sui principali canali social? Chi beve vino ha il piacere di conddividerlo, di parlarne e di descriverlo con tutti i mezzi possibili, e per il vino rosa oggi non c'è questa opzione dal lato grafico. Si tratta”* continua *“di un retaggio di quella emarginazione che il mondo del rosé ha patito per decenni e che continua a sussistere nonostante il vino rosa sia da qualche anno il vero nuovo grande fenomeno di tendenza a livello mondiale (vedi approfondimento a [pag. 22](#))”*.

Oltre alla richiesta inoltrata a Unicode Consortium, a supporto della candidatura dell'emoticon Pink Wine **ci sarà una raccolta firme che partirà il 21 giugno durante #oggirosa, la giornata nazionale dedicata ai rosati italiani**. La petizione continuerà in seguito sia online, sia durante le serate di 100 Note in Rosa, la rassegna musicale tra Verona e il lago di Garda, ideata dal Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino in collaborazione con il Consorzio Formaggio Monte Veronese.

foto: Paffi

PAC. Negoziati in stallo: ecco i motivi per cui non si è ancora arrivati ad un accordo. Adesso si spera di chiudere entro giugno, prima della presidenza slovena

Il mancato accordo tra Parlamento e Consiglio europeo sulla Pac 2023-27 (386 miliardi di euro a disposizione, di cui 50 per l'Italia) frena le speranze dei più ottimisti e di chi pensava a un'intesa entro maggio. I negoziati del Trilogo potrebbero chiudersi – condizionale d'obbligo – entro giugno, sfruttando innanzitutto la finestra chiarificatrice del consiglio informale dei Ministri agricoli dell'Ue, il 14-15 giugno in video conferenza, che prelude all'Agrifish del 28 e 29 giugno. La presidenza portoghese, come ha sottolineato la Ministra dell'Agricoltura, Maria do Céu Antunes, farà di tutto per terminare i lavori a fine mese.

A Bruxelles, una settimana fa, le trattative si sono arenate su diversi argomenti. Sull'architettura verde della riforma (gli incentivi e i fondi per le produzioni eco-compatibili) su cui gli Stati Membri chiedono flessibilità, ma anche sulla condizionalità sociale che vincola i sussidi agricoli al rispetto dei diritti dei la-



voratori (tema su cui ha insistito molto il Parlamento), per finire con la percentuale del budget agricolo per gli obiettivi ambientali (più alta per Commissione e Parlamento rispetto a quanto offerto dal Consiglio). “Eravamo a un soffio dall'accordo” ha raccontato **Paolo De Castro** (S&D) “e le posizioni tra Consiglio e Parlamento erano davvero vicine, ma

c'è stato un mix di problemi, un ping-pong tra il commissario Ue all'Agricoltura, Wojciechowski, e il responsabile del Green Deal, Timmermans”. Ma ci sono state anche, un po' più sottraccia, diversità di vedute sulla redistribuzione dei fondi dalle grandi aziende a quelle piccole e medie (dimensione sociale). Come ha riferito l'europarlamentare **Herbert Dorfmann**, che ha partecipato ai negoziati in quanto responsabile del Ppe sulle questioni agricole, il Consiglio dei ministri dell'Agricoltura non è sembrato disposto a mettere fine ai “privilegi dei proprietari di grandi terreni, uno dei punti sui cui la delegazione parlamentare ha invece più insistito”.

Delusione da parte delle associazioni, a cominciare dal **Copa-Cogeca**, secondo cui gli sforzi degli agricoltori per essere più sostenibili non devono essere messi in difficoltà da standard troppo elevati. Scontento anche il Ministro per le Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, che ha, però, ottenuto un aumento di risorse per la gestione del rischio agricolo: “Sono fiducioso in una chiusura del Trilogo a giugno”. Altrimenti la palla passerà alla presidenza slovena, dal primo luglio.

Dealcolati e e-label tra le risoluzioni vino.

Il parere del Ceev

Luci e ombre per quanto riguarda il vino nel suo percorso di riforma all'interno della Pac. Posto che sia riuscito a preservare una sua specificità, si può provare a tracciare un breve sunto, con l'aiuto del Ceev, secondo cui ci sono tre aspetti positivi e due negativi. Il primo positivo è il riconoscimento della validità della e-label per la comunicazione ai consumatori, nella logica di una modernizzazione del sistema a beneficio di utenti, produttori e mercato unico; in secondo luogo, **il Ceev plaude all'inserimento del concetto di adattamento ai cambiamenti climatici tra gli obiettivi del Piano di supporto nazionale (Pns)**; in terzo luogo, l'inizio di un percorso di regolamentazione dei vini dealcolati e parzialmente dealcolati che potrebbe essere un vantaggio per il settore. Ma ci sono anche rischi, come spiega il segretario generale Ceev, **Ignacio Sánchez Recarte**. A cominciare dalla proroga del sistema di autorizzazione degli impianti fino al 2045: “Ipotechiamo oggi il futuro della viticoltura per i prossimi 23 anni senza possibilità di adattamento alle realtà regionali”. E c'è anche il rischio, secondo l'associazione dell'industria europea, che i Piani di supporto nazionali non siano utilizzati adeguatamente per la transizione ecologica a causa di una storica inerzia: “Ci potremmo ritrovare a fare la transizione in fretta e senza sostegni”. – **G.A.**

WINE MONITOR

Il Covid non cambia i rapporti di forza Nuovo/Vecchio Mondo



Pur a fronte di un annus horribilis che resterà impresso nella storia dell'umanità, la pandemia non sembra aver modificato sensibilmente – almeno nei numeri di mercato – i rapporti di forza tra i top esportatori mondiali. Se nel 2015, l'export a valore dei top 5 Ue (Francia, Italia, Spagna, Germania e Portogallo) valeva 2,9 volte quello dei top 5 extra Ue (Australia, Cile, Nuova Zelanda, Sudafrica e Usa), nel 2020 tale rapporto è arrivato a 3,1, ritoccando le distanze a favore del "Vecchio" mondo (3,2 nel 2019). Ciò alla luce di una crescita cumulata nel quinquennio del 76% per gli europei contro un 2% del "Nuovo Mondo". Ovviamente la media nasconde performance molto differenti tra Paesi. **Tra i top 10, l'Australia ha segnato la crescita più rilevante: +22,4%**, seguita da Nuova Zelanda (+19,5%), Italia (+16,4%) e Portogallo (+15,2%). Performance negative per Usa (-17,6%) e Sudafrica (-15,1%). Nel caso dell'Australia, è risaputo come l'artefice dello scatto in avanti sia stata la Cina: tra 2015 e 2020, le vendite australiane in questo grande mercato sono cresciute del 144%. La stessa Cina che, proprio a fine 2020, ha messo "alla porta" l'Australia infliggendole una gabella all'import del 200% (dopo che, con un accordo di libero scambio l'aveva esonerata da qualsiasi dazio), annullando in un sol colpo anni di investimenti in loco delle imprese australiane.

Dove il "Vecchio Mondo" ha guadagnato sul "Nuovo" è stato nell'export di fermi e spumanti (con rapporti di forza rispettivamente pari a 2,8 e 37,6). Nel primo caso, il merito è stato soprattutto dei francesi (+11,5% a valore nel quinquennio), mentre negli sparkling, l'Italia ha messo il turbo (+49,3%). Gli esportatori extra Ue hanno, invece, conquistato quote di mercato negli sfusi, arrivando a esportare lo stesso valore del "Vecchio Mondo", quando 5 anni fa il divario era di quasi 200 milioni di euro. Ormai anche la Spagna, leader della categoria, è sempre più tallonata da Australia e Cile, che possono contare su economie di scala e maggiori efficienze di costo, le uniche vere leve competitive in grado di determinare il successo per questa categoria.

– Denis Pantini – denis.pantini@winemonitor.it



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2013 BERLUCCHI

Azienda che ha fatto la storia del Franciacorta, Berlucchi è nata nel '55 grazie all'incontro dell'enologo Franco Ziliani e di Guido Berlucchi, che decisero di produrre le prime bottiglie di Metodo Classico. quello che sarebbe diventato poi il Franciacorta DOCG. Oggi l'azienda è gestita dai figli Arturo, Cristina e Paolo e conta circa 115 ettari di vigneto di proprietà con oltre 400 ettari gestiti dai conferitori. Con Marco Sabellico assaggiamo il Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2013. Dal colore paglierino brillante, dal perlage fine e continuo, con una spuma cremosa ed elegante. Al naso è ricco, complesso, con note di piccoli frutti rossi, ma anche di pasticceria ed erbe officinali. In bocca il vino è elegante, rotondo, sorretto da una bella vena acida, si sviluppa elegante al palato riproponendo toni di frutta matura, mela, pesca gialla, per chiudere su un finale lungo ricco di note floreali. Un vino ottimo con crudi di pesce e tartare, crostacei, primi piatti della cucina marinara, ma anche formaggi freschi e cremosi.

Visita il sito: www.berlucchi.it.

Per guardare la puntata

www.instagram.com/tv/CPiw8ubqhmC/

OCM VINO. Più flessibilità su autorizzazioni e proroga di 2 mesi per progetti promozione

Via libera del Mipaaf a due decreti per il settore vitivinicolo, con l'obiettivo di sostenere le attività di promozione internazionale e le imprese colpite dalla crisi dell'Horca. Per quanto riguarda la promozione, a valere sui fondi Ocm vino, scatta la proroga di due mesi dei tempi di esecuzione dei progetti per l'annualità 2020/2021 (per i beneficiari che non avevano chiesto l'anticipo c'è tempo fino al 30 ottobre; per chi, invece, ne ha usufruito si va a febbraio 2022). **L'obiettivo è favorire la maggiore spesa possibile dei fondi per questa misura e incoraggiare il riequilibrio dei mercati**, considerando l'evoluzione della situazione epidemiologica nei Paesi terzi.

Un secondo decreto, in vigore da gennaio scorso, attua alcune disposizioni adottate di recente dall'Ue per fronteggiare gli effetti della pandemia. In particolare, si introduce flessibilità nella gestione delle misure del Pns vino (Programma nazionale di sostegno): vengono deroga-



gati i pagamenti di alcuni contributi e, per quanto riguarda le autorizzazioni agli impianti, è prorogata al 31 dicembre 2021 la validità delle autorizzazioni in scadenza nel 2020, con la possibilità, per i produttori che non hanno più intenzione di utilizzare l'autorizzazione o usufruire della proroga, di non incorrere in sanzioni.

ASSICURAZIONI. Firmato Decreto su valori assicurabili nel Piano gestione rischi

Il Ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, ha firmato il decreto che individua gli "standard value" relativi alle produzioni vegetali, incluse le uve da vino Dop e Igp, per la campagna assicurativa 2021. Lo standard value (valore standard di produzione annua per ettaro) **è uno strumento introdotto quest'anno per la prima volta nel Piano di gestione dei rischi in agricoltura** (Pgra). È espresso da un valore di Plv media per ettaro, un limite entro cui il valore assicurato indicato nella polizza è ritenuto congruo. Interviene a determinare la spesa assicurativa ammissibile al sostegno, semplificando le procedure amministrative e riducendo gli oneri a carico dei beneficiari. È determinato per prodotti e per aree territoriali ed è basato su serie storiche pluriennali ricavate dalle polizze agricole, rilevazioni in campo, valutazioni agronomiche e sui disciplinari di produzione di Dop e Igp. Secondo quanto reso noto dal Mipaaf, consentirà di velocizzare l'erogazione dei contributi Ue per la gestione del rischio.

I valori standard riguardanti le produzioni vegetali sono stati determinati, come previsto dal Pgra, anche ai fini dell'adesione delle aziende ai fondi di mutualizzazione 2021, strumenti complementari rispetto alle polizze, per la copertura dei rischi fitosanitari.



FEDERVINI. Vittorio Cino è il nuovo direttore generale



Ancora un cambio ai vertici di Federvini, che una settimana fa ha nominato Michaela Pallini alla presidenza. L'associazione confindustriale dei produttori

di vini, spiriti e aceti ha nominato Vittorio Cino direttore generale, **al posto di Ottavio Cagiano de Azevedo, andato in pensione dopo aver ricoperto la carica per 17 anni**. Cino ha 52 anni e proviene da The Coca-Cola company, dove ha ricoperto la carica di Eu affairs director, dopo 7 anni come direttore comunicazione e public affairs per l'Italia, oltre che come direttore government relations Europa Centrale e Orientale.

Non è un esordio per Cino in Federvini, dove è stato vicedirettore dal 2004 al 2006. Laureato in Relazioni internazionali all'Università di Firenze, ha presieduto il Comitato public affairs dell'American chamber of commerce in Italia. È adjunct professor alla Luiss business school di Roma e docente in strategic communication allo Iulm di Milano. È coautore del libro Corporate diplomacy (Egea).



Isola Augusta
PALAZZOLO DELLO STELLA UDINE

Fine Wines from Friuli
SINCE 1959



Un elegante abbraccio di sapori e profumi.

Azienda Agricola Isola Augusta di Massimo Bassani
Casali Isola Augusta, 4 - 33056 Palazzolo dello Stella (UD)

www.isolaugusta.com

FOLLOW US ON



#isolaugusta

FOCUS

ETNA DOC. Un 2020 a -6% ma la ripresa c'è. Docg e zonazione gli obiettivi

a cura di Gianluca Atzeni

Il mandato triennale del cda del Consorzio Doc Etna si avvia a conclusione. Ed è partito il conto alla rovescia in vista delle elezioni di luglio per il rinnovo delle cariche 2021-2024. **Il presidente Antonio Benanti (foto) ha annunciato che non si ricandiderà**, ma il nuovo consiglio dovrà probabilmente muoversi sulle fondamenta gettate in questo intenso triennio di lavoro.

DOCG E ZONAZIONE. Tre anni complicati dalla crisi non hanno impedito di proseguire sulla strada del cambiamento. Innanzitutto, dopo le iniziali diffidenze, si è chiarito una volta per tutte che la Docg è l'approdo naturale per questo territorio variegato, che si sta affermando a livello internazionale. *"Sono certo che, dopo il lavoro del Tavolo tecnico, sarà possibile portare nei prossimi mesi la proposta della Docg in assemblea"*, rileva Benanti. Il confronto sul nuovo disciplinare è in corso: rese più basse per qualificare le "contrade" (in cui non rientrerebbero spumanti e rosati), inserimento nella Doc Etna dello spumante da uve Caricante, perimetro della Doc invariato anche in caso di Docg, tempi di immissione in commercio. Tutti tasselli da metabolizzare e approvare in assemblea, non necessariamente entro luglio. Il cda uscente aveva avviato l'ambizioso programma di zonazione, anch'esso da completare: *"Tramite accordi con le stazioni meteo e rilevazioni delle fasi fenologiche abbiamo posto le basi per disporre di dati oggettivi, che dovranno essere incrociati con quelli sui suoli, oggetto di altri studi"*.



UN BILANCIO. In questo triennio, il Consorzio ha promosso azioni strutturali, come la decisione (luglio 2020) di sospendere le iscrizioni di nuove superfici di vigneti a Etna Doc fino al luglio 2024, in funzione di una crescita sostenibile. I produttori, nell'anno della pandemia, hanno completato la rivisitazione dell'identità visuale del Consorzio, realizzando un

nuovo logo, un sito internet, sviluppando i canali social e digital: *"Nuove competenze"* osserva Benanti *"che saranno patrimonio del Consorzio"*. Dal suo insediamento ad agosto 2018, il cda ha riorganizzato la governance della Doc, a partire dalla direzione affidata a Maurizio Lunetta, per gestire al meglio gli obblighi derivanti dalle funzioni erga omnes, come la contabilità e l'elaborazione di un programma di vigilanza con l'Icqrif. Non solo: il presidente Benanti ricorda la partecipazione al Tavolo regionale vitivinicolo sui bandi Ocm, l'apertura della sede a Castiglione di Sicilia, le convenzioni sui servizi agli iscritti e le nuove collaborazioni con università ed enti di ricerca. **Tra i punti messi a bilancio, la nascita dell'Osservatorio di mercato permanente, che sarà uno dei compiti principali del futuro cda.** Dalle sue analisi dipenderanno le scelte strategiche: dal disciplinare ai piani di promozione. *"Abbiamo, poi, voluto dare ai produttori un segnale di inclusività"* aggiunge Benanti *"e in tre anni abbiamo accresciuto il numero dei soci"*.

ETNA DAYS. Resta il rammarico per non aver potuto svolgere l'atteso Etna Days, evento consortile rimandato causa Covid ma programmato

In cifre

1.100 ettari
20 Comuni
383 viticoltori
4 milioni bottiglie
16.000 hl Rosso
9.000 hl Bianco
2.500 hl Rosato
1.400 hl Spumante

per diventare in futuro *"un appuntamento annuale prestigioso e immancabile per gli addetti ai lavori"*, da affiancare a Prowein, Vinitaly e ai progetti Ocm vino in Usa e altri mercati extra Ue.

IL MERCATO. Elezioni a parte, le imprese guardano all'estate cercando di mettersi alle spalle un 2020 difficile, per un distretto i cui vini hanno uno sbocco prevalente in Horeca e all'estero. In particolare, il mercato 2020 – secondo dati del Consorzio – si è chiuso con imbottigliamenti a quasi 30.000 ettolitri (poco più di 4 milioni di bottiglie). La flessione è contenuta a un 6,2% rispetto a un 2019 che, a sua volta, era a +20% sul 2018. Sono cresciuti, i viticoltori presenti nella Doc (da 370 a 383) ed è cresciuta di poco la superficie rivendicata (1.100 ettari contro 1.062). Resta la tipologia Etna rosso (16mila hl) la più prodotta, seguita da Etna bianco (9.000 hl), Etna rosato (2.500 hl) ed Etna spumante (1.400 hl). *"Sul mercato notiamo un cambio di rotta negli ordinativi e sta ripartendo l'enoturismo. Se si continua così"* conclude Benanti *"al 31 dicembre ritengo che saremo tutti soddisfatti"*.

VERY ITALIAN, VERY FRANCIACORTA

franciacorta.net @franciacorta



rba 68/21



An extraordinary region, stretching into the Alpine foothills, rich in art and natural treasures. A desire to grow grapes in harmony with its environment, in line with natural and sustainability principles. An ancient culture yielding premium wines accompanies toasts and tastings, providing pleasure, lightness and joy. An inimitable lifestyle, recognized across the world; a unique wine that adds sparkle to every moment.

Welcome to Franciacorta.



Franciacorta

ORCIA DOC. Alleanza tra imprese, enoteche e ristoranti: arriva la cantinetta d'autore disegnata da Benà

Cantine, enoteche e ristoranti della Val d'Orcia si alleano per promuovere il vino. Lo fanno con una iniziativa a misura di turista, che ha come obiettivo quello di avvicinare il consumatore finale. Col sostegno (attraverso il Pif – Piano integrato di filiera) della Regione Toscana e dell'assessore all'agricoltura, Stefania Saccardi, in cinque ristoranti del territorio (che comprende 12 Comuni) sono state consegnate altrettante cantinette d'autore (foto): armadi climatizzati, disegnati da Lorenzo Benà e realizzati da Intrac di Rovigo, con cui si cerca di migliorare il servizio del vino Orcia Doc e allo stesso tempo di mostrare vigneti e bottaie nel loro territorio, grazie a dei display in cui scorreranno le immagini delle cantine, alternate al paesaggio e alle città d'arte nell'areale di produzione della Doc. Il claim del progetto ("Sei nel territorio dell'Orcia, il vino più bello del mondo, bevilo") è scritto in due lingue e parla direttamente ai visitatori.

"Grazie a questa iniziativa" ha affermato **Roberto Terzuoli**, presidente di Vinorcia, la rete di imprese che coordina il network del progetto "siamo riusciti a creare un player che sta lavorando per l'intero territorio, unificando gli obiettivi di tutti gli attori della filiera, in particolare grazie alla stretta collaborazione coi ristoranti che, anche con questo strumento, potranno ripartire ancora più forti dopo le chiusure della pandemia". "La proposta è semplice e rivoluzionaria allo stesso tempo" aggiunge la presidente del Consorzio vino Orcia Doc, **Donatella Cinelli Colombini** "creare sviluppo trasformando il vino in una 'cartolina liquida' capace di arricchire l'esperienza di viaggio dei visitatori, che sono una sorta di export sotto casa, e potenziare il mercato locale di esportazione della Doc". **Prima della pandemia, il territorio registrava circa un milione di presenze turistiche e un milione di visitatori giornalieri, soprattutto stranieri.**

A oggi sono 153 gli ettari di vigneti dichiarati a Doc Orcia, su un totale potenziale di 400 ettari. La produzione media annua è di circa 300 mila bottiglie, realizzate dalle circa 60 cantine nel territorio di cui oltre 40 associate al Consorzio.



RISTORAZIONE. Al via "Il gusto nella Sfida", la challenge chef-produttori targata Istituto Grandi Marchi

È iniziato "Il Gusto nella Sfida", il format ideato e promosso dall'Istituto Grandi Marchi per dare un segno di sensibilità e sostegno al mondo della ristorazione. **Diciotto appuntamenti on-line che, fino a settembre, verranno trasmessi sulle diverse piattaforme social del gruppo** e che vedranno protagonisti i vignaioli del gruppo Igm in un simpatico confronto con altrettanti chef di diverse regioni italiane ([vedi la prima puntata](#)). "In questi difficili mesi" spiega il presidente Igm Piero Mastroberardino "abbiamo mantenuto sempre vivi i rapporti con il mondo della ristorazione. Da parte nostra c'era però anche il desiderio di fare qualcosa di tangibile, di mostrare in modo concreto la nostra vicinanza a questo settore, così è nata l'idea". In particolare, ciascun viticoltore presenterà uno dei suoi vini lanciando un'amichevole challenge a uno chef, che la rilancerà proponendo un abbinamento con una propria ricetta. Tra i protagonisti, nomi quali Gennaro Esposito, Pino Cuttaia ed Errico Recanati. In una seconda fase, nel mese di ottobre, ognuno dei diciotto chef coinvolti organizzerà una serata dove gli ospiti, oltre l'abbinamento proposto on-line, potranno provare un menu completo in cui i piatti dello chef incontreranno i vini dei produttori del gruppo Grandi Marchi.

Ok Regione Toscana a 15,5 mln per ristrutturazione vigneti

Via libera della Giunta regionale della Toscana ai contributi per ristrutturare e riconvertire i vigneti per la campagna vitivinicola 2021/2022. Ammontano a 15,5 milioni di euro le risorse per la misura dell'Ocm vino, che potrebbe aumentare in fase di rimodulazione. La superficie massima ammissibile a contributo per Unità tecnico economica (Ute) non può superare i 30 ettari, mentre la minima è fissata per ogni domanda in 0,5 ettari per Ute. Per chi ha superficie pari o inferiore a un ettaro, la superficie minima è fissata in 0,3 ettari, che scende a 0,25 per i vini Dop Candia dei Colli Apuani, Colli di Luni, Ansonica Costa dell'Argentario, Elba e isole toscane. I tempi per ristrutturazione e riconversione saranno definiti da un altro provvedimento ma i pagamenti dei saldi sono previsti entro il 15 ottobre 2023.

Il contributo è concesso al 50% delle spese sostenute dalle imprese fino al raggiungimento di 16.000 euro/ettaro, ridotti a 14.000 se le richieste presentate supereranno il 20% delle risorse per la misura. Per sostenere la viticoltura in zone ad alta valenza ambientale e paesaggistica, il contributo aumenta fino a 22mila euro/ettaro per gli interventi realizzati nelle piccole isole (massimo 250 km quadrati) dell'arcipelago toscano. Si attende la pubblicazione del bando per la presentazione delle domande.

SICILIA. Assovini si prepara alle nuove sfide: 5 gli asset del futuro



Rinviato al 2022 l'appuntamento con *Sicilia en Primeur*, Assovini Sicilia (associazione che riunisce oltre 90 produttori) si prepara ad affrontare le nuove sfide, puntando su cinque asset strategici: sostenibilità, formazione, digitale, mercati esteri, enoturismo. In materia di **enoturismo**, si punta al cosiddetto well-being, come spiega il presidente Laurent Bernard de la Gatinais, ovvero a un'offerta estesa che va dalla visita e degustazione, alla ricettività, passando per il wine trekking, il pic-nic tra i filari, i corsi di cucina. *“La Sicilia ha le carte in regola per essere un'immensa Napa Valley”*, sottolinea, annunciando che Assovini Sicilia intende supportare la ricettività degli associati.

In tema di **formazione**, si sta lavorando all'accREDITAMENTO della struttura associativa come ente di formazione rivolto ai soci, sia per la produzione sia per la parte tecnica e commerciale. La voce **sostenibilità** passa per ruolo della Fondazione Sostain Sicilia (presieduta da Alberto Tasca), costituita dal Consorzio Doc Sicilia e da Assovini Sicilia, con l'obiettivo di certificare con un apposito marchio il percorso di miglioramento delle performance ambientali del distretto.

Export e mercato digitale sono altri due aspetti decisivi. Il primo rappresenta per i soci di Assovini circa il 50% delle vendite, mentre il secondo, da strumento secondario, è diventato importante a causa della pandemia. *“Non credo possa sostituire gli eventi in presenza, come le fiere o un appuntamento come Sicilia en Primeur, che tornerà non appena le condizioni lo permetteranno. La questione è se le fiere rimarranno una scelta prioritaria per l'azienda, alla luce di una situazione economica difficile e di un'attenta valutazione costo-contatto. Mi chiedo se forse”* riflette de La Gatinais *“non ci sia bisogno di fiere con target ben definiti e meno generaliste”*.

Il vino siciliano nell'anno del Covid ha chiuso il 2020 con un -5% sulla produzione dei vini Doc Sicilia (90.594.310 bottiglie contro 95.640.634 del 2019).

Mattarella nomina cinque Cavalieri del Lavoro del settore agroalimentare



Il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, ha nominato, lunedì 31 maggio, 25 nuovi Cavalieri del Lavoro. Cinque appartengono all'agroalimentare italiano. Di questi, uno al vitivinicolo e si tratta dell'attuale presidente del Consorzio del Chianti Classico, **Giovanni Ma-**

netti (foto), a capo dell'azienda toscana

Fontodi, che guida dal 1989 e che si occupa anche di olivicoltura e zootecnia. La decisione del Quirinale è stata accolta da unanime plauso dalla base sociale, fa sapere il Consorzio del Gallo Nero.

Tra gli altri insigniti dell'onorificenza: **Paola Togni**, presidente e ad di Togni Spa, impresa marchigiana nata come azienda vinicola negli anni Cinquanta, oggi diversificata nel beverage con spumanti (Rocca dei forti), acque minerali e birra artigianale; **Antonio Palmieri**, presidente di Tenuta Vannulo (Campania), specializzata nella produzione di latticini a base di latte di bufala; **Paolo Gentilini**, presidente e ad di Biscotti P. Gentilini srl, azienda di famiglia attiva nel Lazio dal 1890; **Giuseppe Vicenzi**, dal 1990 presidente di Vicenzi Spa, azienda veneta fondata dalla nonna nel 1905 come laboratorio di pasticceria e oggi tra i principali gruppi produttori di biscotti e prodotti da forno.

VIGNAIOLI TRENINO. Balter nuova presidente: Il Cda punta sui giovani

Clementina Balter è la nuova presidente del consorzio Vignaioli del Trentino, **al posto di Lorenzo Cesconi, rimasto in carica per dieci anni e attuale vicepresidente della Fivi**. Classe 1986, Balter (già consigliera e vicepresidente) ha ribadito la volontà di portare avanti quanto fatto fino ad oggi, valorizzando l'esperienza dei consiglieri più esperti e le energie di quelli nuovi. *“Il mio obiettivo”* ha detto *“è quello di rafforzare ulteriormente il Consorzio, affinché possa supportare ancora di più i Vignaioli trentini nella loro attività e aiutare a farne nascere di nuovi, perché il Trentino ha bisogno di Vignaioli e di produzioni di qualità, capaci di valorizzare al meglio il nostro territorio e la sua vocazione vitivinicola ed enoturistica”*.

Ad affiancare la neoeletta, ci saranno il vicepresidente Nicola Zanotelli, i consiglieri riconfermati Devis Cobelli, Francesco De Vigili e Marco Grigolli e altri due alla loro prima esperienza: Marco Comai e Matteo Pojer. Un cda giovanissimo, che mantiene un legame con il passato, ma guardando al futuro.

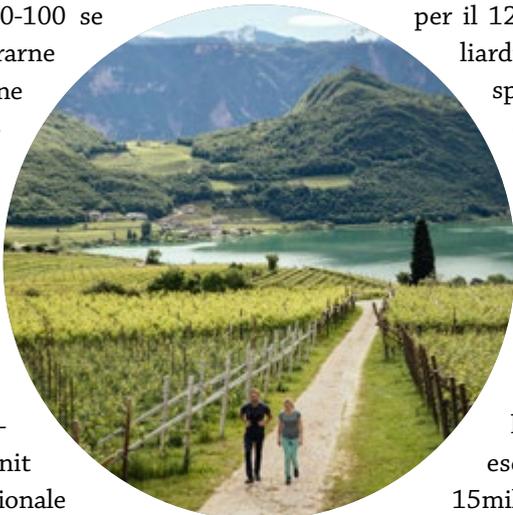
TURISMO 1. Il segmento del lusso nel Belpaese vale 25 miliardi di euro. Fondazione Altgamma: "Definire nuovo piano strategico dell'offerta italiana"

Il turismo di alta gamma rappresenta in Italia meno dell'1% delle imprese di soggiorno, ma genera il 25% della spesa turistica totale. La spesa diretta dei turisti internazionali in Italia ammonta dunque a 25 miliardi di euro in consumi diretti (2 mld in ristorazione, circa 7 mld in soggiorno e oltre 15 mld in visite, escursioni, shopping e altri consumi sul territorio), ma potrebbe diventare 60-100 se

si riuscirà ad attrarne di più (l'Italia ne intercetta oggi 3 su 10). Il dato emerge dall'ultimo studio realizzato da Altgamma, in collaborazione con Bain & Company, Boston consulting group, Enit (Agenzia nazionale del turismo) e Global Blue.

Complessivamente, **tra il contributo diretto, indiretto e indotto, il valore del comparto è pari al 3% del Pil**, ovvero circa 60 miliardi di euro.

LA SPESA. Considerando il rapporto tra spese in soggiorno e altre spese, lo studio evidenzia che per il turista alto di gamma in Italia il fattore moltiplicativo è di "x3", contro il "x2" della fascia non alta. Fra shopping e ristorazione, il turista normale spende il 58%, quello di fascia alta ben il 72%, con un incremento di valore per il territorio del 14%. "Il viaggiatore che alloggia in strutture di eccellenza" ha spiegato **Matteo Lunelli**, presidente di Altgamma (che riunisce 107 imprese dell'alta industria culturale e creativa) "spende 9 volte più della media (circa 5mila euro; ndr) e un hotel cinque stelle a parità di dimensioni impiega il doppio dei dipendenti". Sviluppare ulteriormente il turismo di alta gamma "può portare a una crescita esponenziale dell'indotto e divenire leva strategica di crescita del Paese", aggiunge



Lunelli che ritiene "urgente definire, all'interno delle strategie del Governo, un piano specifico per il riposizionamento verso l'alto dell'offerta turistica italiana".

I TRUE LUXURY TRAVELLER. In generale, a livello internazionale, i cosiddetti true luxury traveller rappresentano appena l'1% del totale dei viaggiatori, ma generano il 10% del numero di viaggi totali e pesano per il 12% (circa 360 miliardi di euro) della spesa totale mondiale in viaggi (trasporti esclusi). Ciascuno spende in media oltre 20mila euro annui a persona, in viaggi di lusso, trasporti esclusi, e oltre 15mila euro a persona in shopping di beni di lusso

nel corso del viaggio. Cosa li influenza? Le fonti di informazione esterne sono decisive nel 70-80% dei casi. Influencer e celebrità sono nettamente il primo canale (23%), davanti al passaparola (18%), blog di viaggi (18%), riviste specializzate (17%) e pubblicità online (13%). Il peso degli influencer è più rilevante per Millennial e Generazione Z (26%) e per i cinesi (28%).

FOCUS ITALIA. Circa il 45% dei True luxury traveller è stato almeno una volta in Italia negli ultimi 5 anni e circa il 13% per almeno 4 volte negli ultimi 5 anni (in prevalenza europei o russi). Il 14% ha scelto il Belpaese per città d'arte, il 10% per città metropolitane e il 9% per località di mare, 9% di montagna, 9% di campagna. **L'Italia è il più desiderato ma non il più visitato: vengono prima Francia e Gran Bretagna.** Tra le destinazioni, è al primo posto con le sue destinazioni di città d'arte e di campagna, al secondo con

Il piano strategico Altgamma in punti

- ❖ Qualità e diffusione di hotel di eccellenza e residenze iconiche
- ❖ Offerta turistica diversificata ed esperienze personalizzate
- ❖ Mobilità innovativa ed esclusiva
- ❖ Nuovo Piano di comunicazione digitale per l'alto di gamma
- ❖ Network di scuole di alta formazione turistica
- ❖ Destagionalizzazione attraverso eventi/nuove destinazioni
- ❖ Defiscalizzazione per smart living in Italia
- ❖ Riposizionamento per le destinazioni di interesse primario
- ❖ Piano di accelerazione sui turisti asiatici/cinesi

montagna e grandi città, ma solo al quarto con le destinazioni di mare, che è la tipologia di meta preferita dal target (29% del totale dei giorni di vacanza). Per i cinesi, lo Stivale è al vertice solo per le città d'arte, ma non è tra i primi 4-5 Paesi in nessuna delle altre tipologie. **In termini di esperienze di viaggio, l'Italia è prima al mondo per i true luxury traveller per enogastronomia, arte e cultura;** gode di una percezione intermedia per yachting e itinerari ciclistici (con ampi margini di miglioramento) mentre non è tra le preferite di chi ricerca esperienze legate a Spa/benessere, a sport e natura e al golf: "Chiaro ritardo rispetto ad altri Paesi concorrenti nel segmento del lusso", si sottolinea nel rapporto. Tra i punti deboli italiani: invecchiamento delle strutture ricettive, logistica complessa, formazione del personale, calendario eventi da potenziare. - **G.A.**

TURISMO 2. Indice di fiducia torna ai livelli del 2019. L'indagine Confturismo

Mai come quest'anno il mondo del vino aspetta l'arrivo dei turisti. Ma cosa c'è nella loro agenda? Per l'estate 2021, ci sono soprattutto località di mare (62%), più di quanto ci si attendesse rispetto al 2020 e molto di più rispetto a quanto montagna (15%) e città d'arte (8%) abbiano fatto



nel 2020. Lo rileva un'indagine di Confcommercio-Confturismo (realizzata tra il 20 e il 24 maggio su un campione di 1.027 persone rappresentativo dei residenti in Italia dai 18 ai 74 anni), nella quale l'indice di fiducia del viaggiatore torna ai livelli di maggio 2019, segnando il livello più alto da inizio pandemia (69 punti su 100). Non era mai accaduto che l'indice recuperasse in un solo mese ben 12 punti. Restano poco gettonati piccoli borghi (6%) e grandi città (7%), così come le crociere (2%). Il 41% degli intervistati, quasi 10 milioni e mezzo rapportato alla popolazione dei vacanzieri estivi abituali, ha già prenotato o sta finalizzando la prenotazione, mentre scende di 4 punti (dal 25% al 21%) la quota di coloro che continuano a essere scettici e non intendono partire. Come nella rilevazione di mese fa, l'86% sceglie l'Italia mentre il restante 14% l'estero, dove la vera novità è la Grecia, che supera Francia e Spagna.

Risposo assoluto, voglia di natura e spazi aperti sono i desideri degli italiani che, dopo un anno di restrizioni, hanno necessità di ritemperarsi: lo dichiara un intervistato su due, il 40% in più rispetto all'estate 2020. **Puglia, Sicilia e Toscana si confermano le preferite. Per Confturismo, resta il problema della concentrazione dei flussi:** il 46% sceglie agosto per la vacanza principale. Luca Patanè, presidente di Confturismo, chiede di incentivare le vacanze nei mesi di giugno e settembre: *"Perché non usare strumenti come il tax credit vacanze, questa volta puntando non sul livello di reddito ma sul periodo scelto? Ne beneficerebbe tutta l'economia, che spalmerebbe i costi di gestione delle attività su un periodo più lungo, a vantaggio dell'occupazione e dei prezzi da praticare"*.

L'agroalimentare sarà comunque al centro dei pensieri dei turisti. Se il riposo (51%), la natura (36%) e stare coi cari (34%) sono in testa alle preferenze, vedere posti nuovi (26%), divertirsi (24%) e degustare prodotti tipici (22%) sono altre attività previste. Più in basso, nella classifica, la voglia di visitare musei e mostre (14%), prendersi cura del proprio corpo (8%), fare sport (7%) o fare shopping (2%). - **G.A.**



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Chianti I Sodi del Paretaio '19 BADIA DI MORRONA

In provincia di Pisa, più precisamente a Terricciola qui intorno all'anno 1000 viene edificata una badia quella di Badia di Morrona, gestita dal 1939 dalla famiglia Gaslini Alberti. Si tratta di un'azienda importante all'insegna della sostenibilità che si estende su circa 700 ettari di cui 110 ettari vitati e 40 a oliveto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Chianti I Sodi del Paretaio '19. Dal colore rosso rubino intenso, il naso è fresco e fragrante, ricco di frutti rossi maturi, marasca, ciliegia, mora, ribes e di erbe della macchia mediterranea. All'assaggio risulta morbido, speziato, fresco, equilibrato, con dei tannini eleganti, levigati e maturi, un vino con una bella vena acida che dona scorrevolezza e progressione all'assaggio. Ottimo da abbinare a salumi, crostini toscani, primi piatti della cucina toscana, primi piatti con sughi di carne, carni rosse alla brace e selvaggina.

Visita il sito: badiadimorrone.it/
e visita l'e-commerce: shop.badiadimorrone.it/

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/CPn6oP3Kwi/

EVENTO. Nuova veste per Taste Alto Piemonte dal 5 giugno

Il più grande evento dedicato alle etichette dell'Alto Piemonte e ai suoi prodotti tipici torna a giugno, dal 5 al 27, in una veste inedita. Il pubblico sarà coinvolto con attività sul territorio e per il territorio: dalle risaie alle colline, dai parchi naturali alle cime del Monte Rosa. Dieci i vini Dop da scoprire. Il Consorzio tutela Nebbioli Alto Piemonte ha deciso di confermare l'appuntamento, mettendo a punto due nuove linee: Taste Alto Piemonte Experience e Taste Alto Piemonte Wine Weeks.

Oltre ai tour e alle degustazioni per la stampa specializzata (le annate saranno presentate alla stampa il 12 giugno a Stresa), con la "Experience" ben quattro fine settimana saranno dedicati ai vini del territorio: 47 le cantine aperte e inserite in itinerari sviluppati in collaborazione con Atl Novara, Atl Vercelli e il Distretto turistico dei Laghi. **Con le "Wine Weeks", invece, saranno coinvolti oltre 50 fra enoteche, vinerie, ristoranti, bar e trattorie dove sarà possibile degustare i vini delle aziende tutelate dal Consorzio.**

"Vogliamo coinvolgere sempre più persone per valorizzare un territorio ancora troppo poco conosciuto ma ricco di bellezza", ha detto Andrea Fontana, presidente del Consorzio, all'al vigilia dell'evento che ha scelto di mettere assieme cultura, produzioni locali, turismo. "Quest'anno si è deciso di porre particolare attenzione al pubblico e al consumatore finale" spiega la vice presidente e responsabile eventi e promozione, Lorella Zoppis "una scelta pensata anche per gratificare l'impegno di tutti i produttori".

Info: tastealtopiemonte.it

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Denis Pantini

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 6 GIUGNO

❖ GEMME DI GUSTO

Trentino
lungo la Strada
dei vini e dei sapori
tastetrentino.it

FINO AL 6 GIUGNO

❖ FRANCIACORTA

IN FIORE
fiori, fragranze e sapori
del territorio
Nei comuni della
Franciacorta (Brescia)

FINO AL 12 GIUGNO

❖ CONEGLIANO VALDOBBIADENE FESTIVAL

Colline del Prosecco
(Treviso)
prosecco.it

FINO AL 28 GIUGNO

❖ SANGIOVESE: RE D'ITALIA

ciclo di incontri online
Onav
onav.it

FINO AL 31 OTTOBRE

❖ SCOLLINANDO 2021

percorsi enoturistici
in Oltrepò Pavese
tutti i week end
[buttafuocostorico.com/
scollinando](http://buttafuocostorico.com/scollinando)

4 GIUGNO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Artimino
Carmignano Riserva
Grumarello '15
sui canali social
del Gambero Rosso

4 GIUGNO

❖ WINE SICILY

Palermo
Palazzo Belmonte Riso
via Vittorio Emanuele, 365
dalle 16 alle 22
fino al 6 giugno
coopculture.it

4 GIUGNO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Isola Augusta
Prosecco Brut
Millesimato '19
sui canali social
del Gambero Rosso

5 GIUGNO

❖ TASTE ALTO PIEMONTE

nelle cantine del novarese
fino al 27 giugno
tastealtopiemonte.it

6 GIUGNO

❖ TRA LE VIGNE DEL CUSTOZA

in 17 cantine del territorio
Provincia di Verona
custoza.wine

7 GIUGNO

❖ ANTEPRIMA SAGRANTINO

Montefalco (Perugia)
fino al 9 giugno
[consorzioMontefalco.it/
anteprima-sagrantino/](http://consorzioMontefalco.it/anteprima-sagrantino/)

9 GIUGNO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Consorzio tutela
del Franciacorta
- Franciacorta Brut
- Franciacorta Satèn
Millesimato
- Franciacorta Rosé
Millesimato
sui canali social
del Gambero Rosso

12 GIUGNO

❖ GIORNATE ALTOATESINE DEL PINOT NERO

Egna e Montagna (Bolzano)
fino al 14 giugno 2021
blauburgunder.it

15 GIUGNO

❖ RADICI DEL SUD

Sannicandro di Bari (Bari)
Castello Normanno Svevo
dalle 15 alle 21
radicidelsud.it

FATTORIA  DEL CERRO

La quadratura... del Nobile



VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
2017



VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
2016



VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
2015



VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
2014



GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD WINE
ACADEMY



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali
su gamberorosso.it/academy

ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO

PARTNER



SPONSOR



Le grandi cantine dell'Emilia Romagna



VIA CA' BACCHINO, 1665 | SAN CLEMENTE (RN) | WWW.TENUTAMARA.COM | 0541 988870

Tenuta Biodinamica Mara è un sogno che ha preso forma dalla passione dell'imprenditore Giordano Emendatori e oggi portato avanti dalla figlia Elena. Visitarla è una felice esperienza sensoriale che, dal parco con opere d'arte en plein air, prosegue negli interni della cantina tra i colori dei tini dipinti ed i canti gregoriani che avvolgono le botti dove si affina il vino, fino alla Sala della Musica. È a San Clemente di Rimini che si trova questo luogo davvero unico nel suo genere, dove le pratiche dell'agricoltura biodinamica - certificata Demeter - si sposano con la passione per la musica, l'arte e la vita. Visitare Tenuta Mara significa entrare in una dimensione speciale, che solletica il gusto estetico attraverso i cinque sensi.



MaraMia '18

Sangiovese in purezza, fermenta con lievii indigeni senza controllo della temperatura; matura per circa 15 mesi in botti di rovere francese prima di sostare un ulteriore anno in bottiglia. Alla fine nel calice abbiamo un vino che profuma di piccole bacche rosse, spezie dolci e fiori scuri. In bocca è fresco e scattante con la frutta che fa da contraltare a un tannino sottile e saporito. Ideale su un galletto alla cacciatora.

Guiry '18

I terreni da cui proviene il sangiovese utilizzato per il Guiry si trovano tra i 200 e 260 metri d'altitudine; il mosto fermenta naturalmente, senza l'inoculo di lieviti selezionati e poi matura in cemento per circa un anno. Fiori rossi, lampone, ribes, ciliegia nera e un intrigante tocco speziato fanno da apripista a una bocca sottile e scorrevole, venata da sorprendente acidità. Provatelo con la lasagna alla bolognese.



MaraMato '19

Il sangiovese utilizzato per quest'etichetta viene lasciato in macerazione per alcune ore prima di essere pressato sofficemente e separato dalle bucce. Successivamente il vino evolve per 12 mesi in tonneaux di rovere francesi e affina in bottiglia ancora per un anno. Al naso refoli agrumati si amalgamano a una leggera nota di vaniglia; un lieve tocco balsamico anticipa una bocca in equilibrio tra freschezza e avvolgenza. Ottimo con il rotolo di coniglio alle erbe.

REGNO UNITO. Vino Usa a rischio dazi, mentre cresce l'import dall'Argentina



Mentre Europa e Stati Uniti tentano il riavvicinamento, come dimostra la temporanea sospensione dei rispettivi dazi (compresi quelli sulla digital tax), il Regno Unito sembra intenzionato a inasprire i rapporti con l'amministrazione Biden.

DAZI. Westminster ha, infatti, proposto nuove tariffe sulle importazioni di vino, cioccolato e aragoste dagli Usa, senza però, al momento, fare riferimento al loro ammontare. In questo modo, Boris Johnson, secondo quanto riporta Drinks International, si smarcherebbe definitivamente dall'Europa relativamente alla questione Airbus-Boeing: "Ora abbiamo il potere di modellare queste tariffe, in

modo che riflettano gli interessi del Regno Unito e siano adattate alla nostra economia", ha affermato il segretario al commercio internazionale Liz Truss, che tuttavia non esclude di trovare soluzioni alternative. Secondo i dati doganali, lo scorso anno la Gran Bretagna ha importato 133.512 tonnellate di vino dagli Stati Uniti, per un valore di 224 milioni di sterline.

TREND. Se si guarda ai Paesi partner del Regno Unito, che sono cresciuti maggiormente nel corso del 2020, appare evidente **il grande balzo dell'Argentina che, dall'ultimo report della Wine and Spirit Trade Association, avrebbe realizzato un tondo +40% nelle vendite a valore** rispetto ai 12 mesi precedenti, davanti a Nuova Zelanda, Cile e

Australia. Ancora più evidente appare lo scatto, guardando a cinque anni fa (2016), quando i consumatori britannici avevano acquistato poco meno di 7 milioni di bottiglie di vino argentino, arrivate lo scorso anno a ben 50 milioni.

Tra le altre tendenze emerse dal report, la crescita dei vini rosé e dei Ready for Drink. Per quanto riguarda la prima categoria, nel 2020 sono state vendute oltre 113 milioni di bottiglie di rosati (+22% rispetto al 2019): nel 2016 superavano appena i 22 milioni di bottiglie. Trend questo che ha favorito soprattutto i produttori francesi. Per quanto riguarda, invece, i cocktail Rdt, la crescita a valore è stata di oltre il 23% sul 2019 e del 76% sul 2016. – **L.S.**



PIGHIN



**“Et però credo
che molta felicità
sia agli uomini
che nascono
dove si trovano
i vini buoni.”**

-Leonardo Da Vinci-



CALENDAR 2021

JUNE

25 BERLIN - Germany [trebicchieri Experience](#)

JULY

06 MOSCOW - Russia [trebicchieri Experience](#)

08 ST. PETERSBURG - Russia [trebicchieri Experience](#)

AUGUST

30 LOS ANGELES - USA [trebicchieri Experience](#)

SEPTEMBER

01 SAN FRANCISCO - USA [trebicchieri Experience](#)

03 NEW YORK - USA [trebicchieri Experience](#)

07 CHICAGO - USA [trebicchieri Experience](#)

09 BOSTON - USA [Vini d'Italia Experience - ITA](#)

19-20 DUBAI - UAE [Gambero Rosso Week](#)

23 LONDON - U.K. [trebicchieri Experience](#)

27 STOCKHOLM - Sweden [trebicchieri Experience](#)

29 COPENHAGEN - Denmark [trebicchieri Experience](#)

OCTOBER

15-17 ROME - Italy [trebicchieri Premiere 2022](#)

TORONTO - Canada [trebicchieri Experience](#)

MONTREAL - Canada [trebicchieri Experience](#)

CALGARY - Canada [Top Italian Wines Roadshow 13](#)

VANCOUVER - Canada [Top Italian Wines Roadshow 13](#)

MIAMI - USA [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

HOUSTON - USA [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

MEXICO CITY - Mexico [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

NOVEMBER

03-05 KYIV - Ukraine [trebicchieri Experience - Wine&Spirits Ukraine](#)

SEOUL - Korea [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

TOKYO - Japan [trebicchieri Experience](#)

BEIJING - China [trebicchieri Experience](#)

SHANGHAI - China [trebicchieri Experience](#)

HONG KONG - China [trebicchieri Experience](#)

HO CHI MINH - Vietnam [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

SINGAPORE [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

MOSCOW - Russia [trebicchieri 2022](#)

DECEMBER

SYDNEY - Australia [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

MELBOURNE - Australia [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

AUCKLAND - New Zealand [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

SAO PAULO - Brazil [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

IL MIO EXPORT

Giuliano Toninelli – Poderi San Pietro

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La percentuale di export sul totale è compresa tra il 7% e l'8%.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Meglio in Cina e Svizzera, perché sono Paesi che pagano con anticipo e tutto sommato scelgono con facilità se un prodotto piace o meno, da subito, senza estenuanti trattative.

Si vende peggio in Usa e resto d'Europa.

3 Cosa è cambiato e come sono andate le esportazioni prima e dopo i lockdown?

A rilento, si muove qualcosa, soprattutto in Cina, un mercato nuovo di quest'anno per noi, ma non è come prima.

4 Come pensate che il sistema vino debba ripartire? Quali devono essere le strategie e che aspettative avete?

Ripartirà solo dopo la pandemia, con abitudini diverse perché pensiamo che comunque il consumo a casa sarà più rilevante di prima, anche per abitudine. La strategia è di realizzare vini più sostenibili, attenti alle problematiche ambientali: in una parola più green. Le aspettative sono comunque di una ripartenza molto lenta che sarà effettiva nel 2022.

5 Come va con la burocrazia?

Un disastro! Abbiamo più impiegati che personale destinato alle consegne del vino, avremo bisogno di più persone in azienda ma non abbiamo nessuna certezza sul futuro.

6 Come promuovete normalmente i vostri vini all'estero e come lo state facendo in questo periodo di emergenza Covid-19?

Attraverso i nostri referenti nei Paesi in cui siamo già presenti e stiamo cercando di allargarci anche in altri mercati. Per farlo stiamo facendo diverse degustazioni online.

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

Siamo riusciti a vendere e spedire in Cina un container di vino durante il primo lockdown.



❖ Poderi San Pietro
San Colombano al Lambro - Milano - poderidisanpietro.it

NEL PROSSIMO NUMERO
LA RAIA

VINI ROSATI. ADESSO L'ITALIA SCOMMETTE SUI PREMIUM

▲ a cura di Gianluca Atzeni



foto: consorzio Bardolino

L'Osservatorio mondiale del rosé rende noti i dati pre-pandemia: consumi a 23,6 milioni di ettolitri con Francia, Germania, Uk e Usa tra i principali acquirenti. Il Belpaese, che perde volumi da 10 anni, sale in qualità e valore. Primi bilanci per il Prosecco, mentre l'Istituto Rosautoctono riscalda i motori per l'estate



Dopo 15 anni di forte crescita, i consumi mondiali di vino rosato si stabilizzano a 23,6 milioni di ettolitri, la produzione scende a 23 milioni di ettolitri ma segna il secondo record dal 2000, gli scambi internazionali si attestano 2,3 miliardi di euro, aumenta il prezzo medio al litro (2,1 euro) nei sette principali Paesi esportatori, tra cui l'Italia che è seconda a valore (dietro la Francia), con 466,2 milioni di euro.

I nuovi dati dell'Osservatorio mondiale del rosé, che riunisce France Agrimer e Civp (il Consiglio interprofessionale dei vini di Provenza), sono riferiti al 2019 e tracciano un prezioso quadro di questo particolare segmento nel periodo pre-pandemia, con un'analisi sui trend decennali, che sarà molto utile quando si conosceranno anche i numeri del 2020, anno in cui la tempesta Covid ha sparigliato le carte, non solo di questa categoria bensì di tutti i vini. I contraccolpi ci sono stati, anche per il grande distretto della Provenza (*vedi box*), ma per la nuova e attesa accelerata dell'onda rosa che ha caratterizzato il mercato in questi ultimi anni sembra essere solo questione di tempo. A fare da traino sarà la rinnovata fiducia di imprese vitivinicole e consumatori, a seguito delle riaperture delle attività di ristorazione, del turismo e degli eventi al pubblico. L'Italia sta preparando una lunga estate con diverse iniziative che vedranno in prima linea i Consorzi associati a Rosautoctono (l'istituto che comprende Bardolino, Valtènesi, Abruzzo, Salice Salentino, Castel del Monte, Cirò), le cui attività sono rimaste >>

Rosé di Provenza: -6% nel 2020 ma export in crescita

La pandemia ha impattato sulla crescita dei rosé Doc della Provenza (Côte de Provence, Côteaux d'Aix-en-Provence e Côteaux Varois en Provence, che rappresentano 494 cantine, 63 cooperative e 90 negociant) facendo segnare nel 2020 un -7% di vendite complessivo, secondo dati Civp. Ma per le esportazioni, che rappresentano il 43% del fatturato complessivo, la crescita non si è fermata col Covid: +6% a volume (a quasi 60 milioni di bottiglie) e +1% a valore (285 mln di euro), con un segno meno per gli Usa e crescite considerevoli in Uk, Belgio e Paesi Bassi. Intanto, il primo bimestre 2021 (dati Dogane francesi) segna già una progressione dell'export del 5% in volume su gennaio-febbraio 2020. "Il mercato internazionale dei vini rosati" commenta il presidente del Civp, **Jean-Jacques Bréban** "è in continua crescita da 15 anni, con un incremento dei volumi venduti del 30%, ma non è un mercato del tutto maturo. Entro il 2035 prevediamo che i consumi mondiali di rosé aumentino di circa il 50%, con forti crescite in Europa, Nord America, Sud Est Asiatico e Oceania".

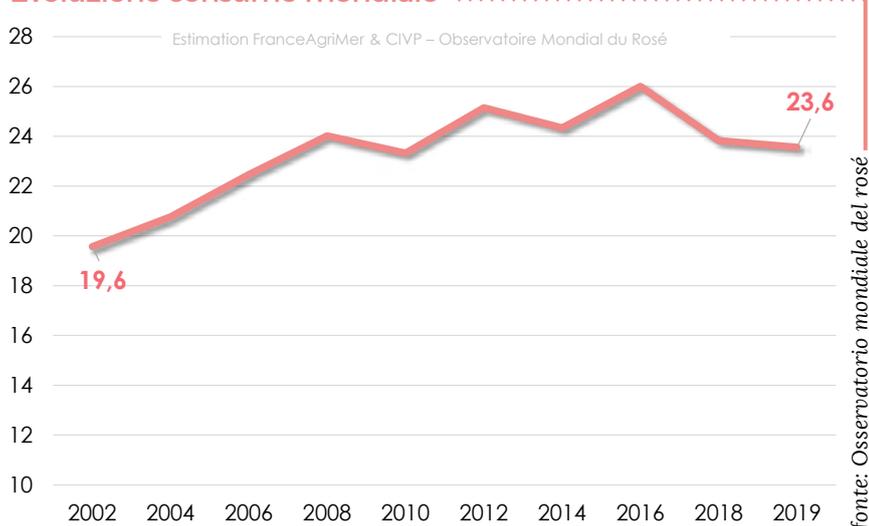
» ferme per oltre un anno. C'è di più: la grande famiglia dei rosati Made in Italy, per intercettare la ripartenza, potrà sfruttare l'effetto traino del nuovo Prosecco Rosé, che rapidamente sta conquistando la fiducia dei produttori del distretto veneto-friulano e che, da ottobre 2020 ad aprile 2021, ha imbottigliato oltre 40 milioni di pezzi.

CONSUMI NEL MONDO

A QUASI 24 MILIONI DI ETTOLITRI

La prima cosa che balza all'occhio scorrendo i principali dati dello studio di France Agrimer e Civep è che la quantità di rosati consumati nel mondo sembra essersi assestata intorno ai 23,6 milioni di ettolitri, dopo aver raggiunto i massimi nel 2016 (oltre 26 mln/hl; vedi grafico consumo mondiale). Resta alta la quota di tale segmento rispetto ai vini fermi: 10,5% (era del 9,9% nel 2009 e dell'8,4% nel 2002). Significa che **è rosa più di una bot-**

Evoluzione consumo mondiale



Top 10 Paesi consumatori di rosé

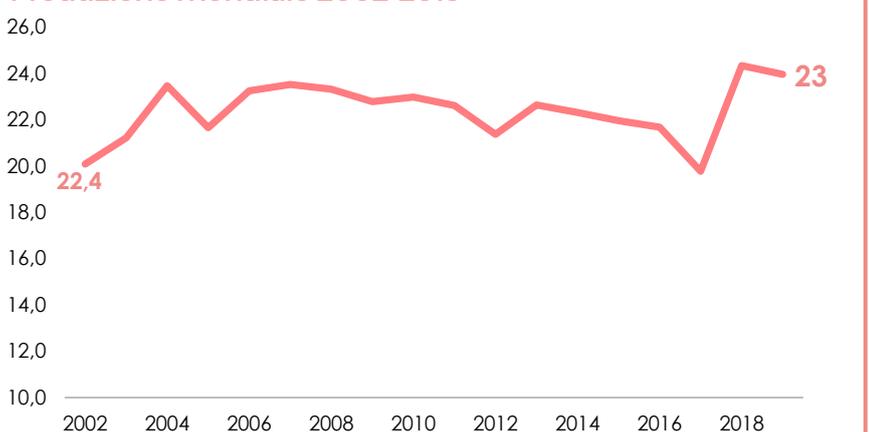
Paesi	Litri procapite
Francia	15,1
Uruguay	9,7
Cipro	5,2
Belgio	5,1
Svizzera	5,1
Danimarca	3,4
Portogallo	3,0
Ungheria	2,7
Germania	2,4
Paesi Bassi	2,4

fonte: Osservatorio mondiale del rosé

ITALIA QUARTO PAESE PRODUTTORE

La produzione 2019 di rosati nel mondo ha totalizzato 23 milioni di ettolitri, in lieve calo sul 2018 che fu un'annata record. I vini rosati hanno raggiunto una

Produzione mondiale 2002-2019



fonte: Osservatorio mondiale del rosé

tiglia su dieci di vino fermo consumata nel mondo.

A livello continentale, Europa e Stati Uniti sono i principali attori. In particolare, la Francia con 8,1 mln/hl occupa il 35% a volume (-6,4% sul 2018) e gli Stati Uniti con 3,5 mln/hl il 15%, seguiti dalla Germania (7% a 1,7 mln/hl). Rispetto alla media 2007-2011, i primi tre mercati crescono, mentre Italia (5%, a 1,1 milioni di ettolitri) e Regno Unito (5%) perdono un punto. Considerando il consumo pro-capite (vedi tabella Top 10 Paesi consumatori di rosé), la classifica vede in testa i francesi (15 litri), seguiti da Uruguay (9,7), Cipro (5,2), Belgio e Svizzera, entrambi a 5,1. L'Italia è stimata a 2,1 litri pro-capite annui. In linea generale, come sottolineano gli analisti di France Agrimer, si nota un effetto concentrazione dei volumi sui mercati più importanti, dal momento che la quota dei piccoli Paesi consumatori è scesa, passando in dieci anni dal 28% al 23% del totale.

quota del 9,9% sui volumi di vini fermi, proseguendo il trend di crescita osservato tra 2002 (8,5%) e 2009 (9,5%). La Francia si conferma leader, col 34% delle quote (7 mln/hl e -5,8%), seguita da Spagna (4,9 mln/hl e +7%), Stati Uniti (3,4 mln/hl) e da un'Italia che conta 2,2 mln/hl, occupa il 10% delle quote a volume e che solo nel 2010 era secondo produttore mondiale con oltre 5 mln/hl di vino rosato. Seguono Sudafrica, Germania e Cile, che valgono assieme un altro 11% del mercato. Ma la filiera italiana, se è vero che ha perso posizioni nell'ultimo decennio, ha cambiato natura e strategia, registrando - come attesta il rapporto dell'Osservatorio - una progressiva uscita dai mercati entry level, accompagnata da una virata verso prodotti di alto tenore qualitativo. I volumi »

» persi dall'Italia sono stati compensati negli anni da un incremento di Cile, Sudafrica e da diversi Paesi est europei.

IMPORT MONDIALE A 2 MILIARDI DI EURO

Ammonta a 10,4 milioni di ettolitri la quantità di vini rosati importati nel 2019, in calo rispetto ai 10,9 mln/hl del 2018. Nel corso del 2019, in rapporto ai consumi totali, la quota di rosati d'importazione ha raggiunto il 43%, superando quella dei vini fermi di tutte le tipologie (41%). Una progressione importante, se si considera che tale quota era del 21% nel 2002 e del 37% nel 2011. Considerando i singoli mercati, con 3 milioni di ettolitri, la Francia resta il primo acquirente di vini rosa (+5% dopo un calo nel 2018), seguita da Germania (1,4 mln/hl), Regno Unito (1 mln/hl), Stati Uniti (0,95 mln/hl, in aumento da otto anni consecutivi), Belgio (0,5 mln/hl) e Olanda (0,4 mln/hl). Il giro d'affari dei rosati d'importazione supera di poco i 2 miliardi di euro, con gli Stati Uniti che occupano la prima piazza (23% di quote), seguiti da Regno Unito (13%), Francia (9%) e Germania (9%). Queste ultime importano principalmente vini entry level, rappresentati in buona parte da sfuso, con prezzi medi rispettivamente di 0,5 e 1,1 euro/bottiglia (calcolati sui listini alle Dogane nei vari paesi esportatori e non al consumo). I flussi dalla Spagna alla Francia valgono il 20% degli scambi a volume (ma solo il 5% a valore). Mentre sono considerati importatori di rosati d'alta gamma Stati Uniti (4,2 euro/bottiglia), Svizzera (3,9 euro), Canada (2,9) e Giappone (2,5%).

Da circa cinque anni, il prezzo medio dei rosé importati è in leggera crescita. E l'Osservatorio fa notare come per Stati Uniti, Svizzera, Russia, Belgio e Giappone sia in atto una crescita di gamma dei vini acquistati. L'Italia, da sempre, non è tra i principali mercati importatori.

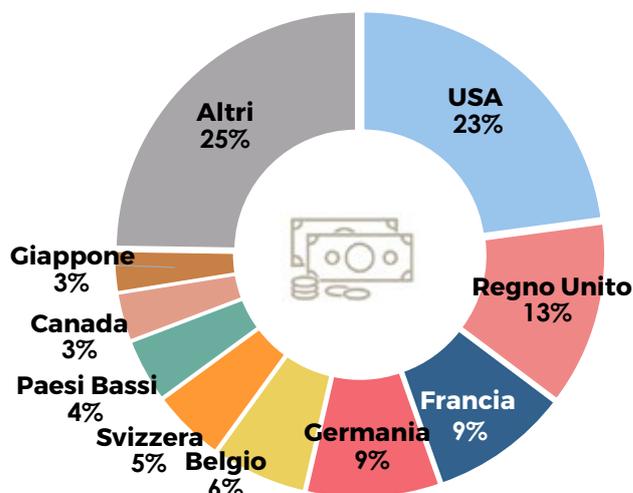
EXPORT. PER L'ITALIA UN AUMENTO DEL VALORE

Spagna, Italia e Francia si confermano i tre grandi esportatori di rosati al mondo. Assieme rappresentano il 70% dei 10,6 milioni di ettolitri spediti oltre i confini. Gli iberici detengono il 41% di quote a volume (soprattutto entry level e sfusi), gli italiani il 15% e i francesi il 14%. Stati Uniti e Cile contano rispettivamente l'8% e il 4% delle quote. Da notare, la crescita dei cugini d'oltralpe che, in dieci anni, incrementano la propria quota di 4 punti. Considerando i valori esportati, pari a 2,22 miliardi di euro nel 2019, **la Francia domina la classifica col 34% di quote, poi ci sono Italia (21%), Spagna (18%) e Stati Uniti (8%).**

Dall'analisi del rapporto volumi/valori derivano alcune considerazioni: la Francia mantiene un alto livello di valorizzazione dei rosati esportati e di fatto sta spin-

Top Paesi importatori rosé nel 2019 (% in valore)

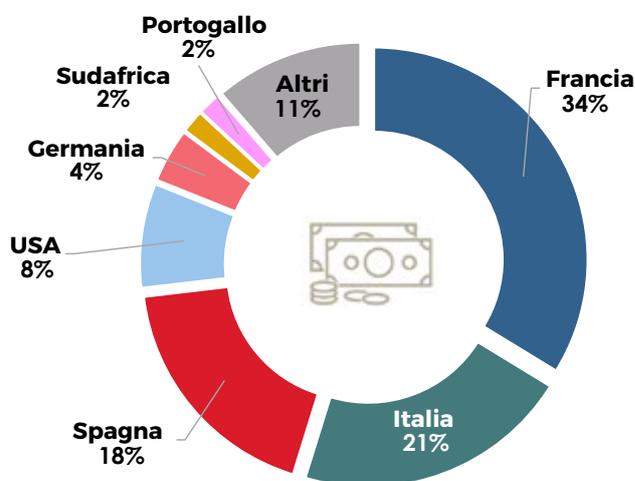
nel 2019: 2,05 mld €



fonte: Osservatorio mondiale del rosé

Top Paesi esportatori rosé nel 2019 (% in valore)

nel 2019: 2,22 mld €



fonte: Osservatorio mondiale del rosé

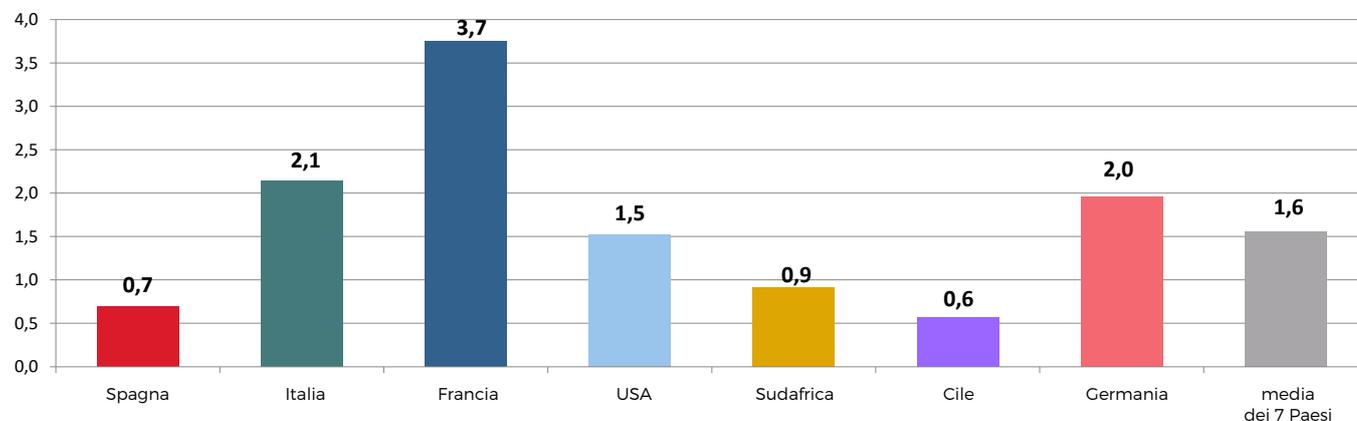
gendo da cinque anni a questa parte tutto il comparto, a fronte di una Spagna che è leader nel segmento di fascia bassa, con Cile e Sud Africa. Per quanto riguarda l'Italia, gli esperti di France Agrimer e del Civp notano "una strategia di riposizionamento dei rosati italiani verso vini di qualità più alta. L'export italiano è diminuito durante gli anni a fronte di un aumento del valore dal 2014". Un dato confermato dai livelli dei prezzi medi per bottiglia da 0,75 litri: se in testa c'è la Francia (3,7 euro/bottiglia), l'Italia è seconda (2,1 euro, nonostante un lievissimo calo rispetto al 2018), tallonata dalla Germania (2 »

» euro). La Spagna viaggia a 0,7 euro/bottiglia mentre gli Stati Uniti restano principalmente sul medio di gamma (1,5 euro/bottiglia).

Considerando il bilancio import/export, nel quadro offerto dall'Osservatorio francese, è curioso constatare

come i Paesi del sud dell'Europa (Portogallo, Spagna, Italia) e quelli dell'emisfero sud del mondo (Cile, Argentina, Sud Africa e Australia) siano degli esportatori netti, a fronte di un emisfero nord che è un importatore netto di vini rosati.

Prezzo medio export bottiglia rosati 0,75 l. - anno 2019



fonte: Osservatorio mondiale del rosé

UN'ESTATE IN ROSA SUL LAGO DEL GARDA

La pandemia è arrivata nel 2020 in un momento molto positivo per il vino italiano. Anche per quello rosato, che aveva in preparazione per la scorsa primavera una serie



di iniziative rimaste congelate per un lungo anno. Per sapere come il Covid ha impattato sul vino rosa Made in Italy, il settimanale Tre Bicchieri ha interpellato alcuni dei distretti dell'Istituto Rosautoctono italiano. Il presidente **Franco Cristoforetti**, che guida anche il Consorzio del Bardolino, ricorda come un primo trimestre 2020 molto positivo (+20%) abbia compensato l'effetto lockdown: *“Nei mesi centrali c'è stata una battuta d'arresto, poi una ripresa e nel complesso le vendite del nostro Chiarretto del 2020 sono risultate stabili e vicine ai 10 milioni di bottiglie, di cui 65% all'estero, con prezzi dello sfuso stabili, poco sopra l'euro/litro”*.

Il Consorzio è al lavoro per migliorare il posizionamento di prezzo del vino principe del Lago di Garda: *“Qualche azienda inizia a proporre delle riserve e il fatto che l'Osservatorio mondiale del rosé riconosca all'Italia il lavoro sulla qualità dimostra la bontà del lavoro di questi anni, la maggiore consapevolezza e il coraggio dei produttori”*. Anche la ristorazione sta cambiando punto di vista: *“Non c'è più il preconetto del rosato come vinello al femminile o solo da aperitivo, ma i territori vocati sono riconosciuti come espressione di alta qualità”*.

Sul fronte istituzionale, **le imprese aderenti a Rosautoctono puntano a far nascere l'Osservatorio nazionale dei vini rosa**: *“Vorremmo disporre di un codice doganale, per avere numeri certi su cui impostare le nostre strategie ed è questa la nostra richiesta alla politica”*, aggiunge Cristoforetti che, in vista della ripresa, guarda con favore allo sviluppo del mercato del Prosecco rosé, arrivato a 50 milioni di bottiglie: *“Siamo convinti che se l'Italia riuscirà a fare massa critica potranno esserci benefici per tutti”*. E la ripresa non potrà prescindere dal turismo: »



Scopri la
magia del
biordo nascosto



 www.poltuquatu.com

 +39 0789 956200

 hotel@poltuquatu.com

 [grandhotelpoltuquatu](https://www.instagram.com/grandhotelpoltuquatu)

 [GrandHotelPoltuQuatu](https://www.facebook.com/GrandHotelPoltuQuatu)



» “Al di là della promozione estera, è fondamentale aiutare il comparto turistico, uno dei più importanti volani per far sì che i vini italiani siano presenti in tutto il mondo”, conclude il presidente, che spera in una ripartenza dei flussi turistici da metà giugno, in concomitanza con la manifestazione Oggi Rosa (18-21 giugno a Bardolino) che vedrà protagoniste tutte le Dop aderenti a Rosautoctono, col Prosecco Doc special guest.

La sponda lombarda del Lago di Garda è l'altra grande espressione del Chiaretto italiano. **Alessandro Luzzago**, presidente del Consorzio Valtènesi, parla di andamento economico 2020 in pareggio per chi ha lavorato con l'estero, o tramite piccoli distributori, e di flessione tra 20% e 30% per chi aveva come referente principale l'Horeca Italia. “Per ora, sugli ordinativi dal mondo Horeca noto ancora un po' di freddezza, ma sono ottimista” afferma Luzzago “se penso che potremo ripartire con un mese di anticipo rispetto all'estate di un anno fa”. Per il Valtènesi Chiaretto, che ha raggiunto le 2 milioni di bottiglie, prosegue il lavoro di valorizzazione e riposizionamento: “L'Osservatorio francese del rosé ha fotografato una situazione reale ed è molto importante che abbia evidenziato un miglioramento dei vini di qualità. Ora, però, bisogna lavorare a incrementare i volumi dei prodotti a più alto valore aggiunto”.

E in Valtènesi non mancheranno le occasioni. Il Consorzio, orfano per il secondo anno consecutivo dell'evento Italia in rosa, rafforzerà l'esperienza di Rosa Valtènesi, offrendo a esercizi commerciali e ristoranti delle bottiglie personalizzate con le cinque immagini dell'identità del

In Abruzzo al via Food & rosé selection

Il Concours mondial de Bruxelles lancia Food & rosé selection, sfida sull'abbinamento perfetto tra cibo e vino rosato. Sarà L'Aquila a ospitare, da venerdì 4 e domenica 6 giugno, 45 esperti internazionali chiamati ad abbinare oltre 120 etichette premiate con le Grandi medaglie d'oro e le medaglie d'oro della Selezione rosé by Cmb ai piatti proposti dalla cucina stellata del ristorante Magione Papale. “Un nuovo criterio di valutazione” ha spiegato il presidente di Cmb, **Badouin Havaux** “rispetto al tradizionale incentrato su vino e aspetti organolettici”.

consorzio, patria del vitigno Groppello. Sempre a giugno è previsto il passaggio della Mille miglia sul lungo lago di Salò, col Chiaretto che colorerà di rosa la riviera. Iniziano, poi, le attività della Casa del vino Valtènesi a Puegnago: “Ogni giovedì” spiega Luzzago “tre produttori, a turno, ospiteranno gruppi di appassionati per raccontare i vini”. Il 25 giugno, inoltre, i giardini della Villa Galnica, sede consorziale, apriranno le porte al pubblico: “Premieremo qui i vincitori dei nostri concorsi enologici”. Ma c'è un'ultima chicca per il distretto: alle porte del Consorzio Valtènesi hanno bussato nientemeno che i francesi del Comité de Provence (Civp). “È un orgoglio essere stati invitati a partecipare a un bando europeo per la promozione dei rispettivi marchi in Germania, Belgio e Olanda. Un progetto triennale, a valere sui fondi del Regolamento Ue 1144/2014” conclude Luzzago “il cui esito si conoscerà a ottobre prossimo”.

PERDITE CONTENUTE PER CIRÒ E CERASUOLO D'ABRUZZO

Nell'areale calabrese della Doc Cirò e Melissa, il presidente **Raffaele Librandi**, alla guida del Consorzio che riunisce 300 soci su 1.700 ettari, ricorda il calo del 20% nella produzione di Gaglioppo durante il 2020. “Se guardiamo alle vendite, le perdite sono contenute e poteva andare peggio. È stato un anno difficile e finora il 2021 è fermo. Tuttavia” sottolinea “le prospettive sono buone, perché da circa 15 giorni sono ripartiti i ristoranti e anche dall'estero, che vale il 30% della nostra Dop, cominciano ad arrivare le richieste, soprattutto Stati Uniti, Germania, Svizzera e Nord Europa”. Sul fronte qualitativo, Librandi conferma quanto evidenziato dall'Osservatorio mondiale del rosé: “Il trend individuato è corretto: siamo impegnati a migliorare le nostre produzioni e ad allargare i Paesi clienti”.

Anno complicato, il 2020, anche per il Cerasuolo d'Abruzzo, come ricorda **Valentino Di Campli**, presidente Consorzio vini Abruzzo: “Nel 2019 abbiamo superato i 10 »



» milioni di bottiglie, di cui quasi 9 milioni di Cerasuolo e il restante di rosato Igt, mentre nel 2020 c'è stata una flessione media del 7,4%. Nel lungo periodo, però, i nostri rosati sono cresciuti, passando dai 50 mila ettolitri del 2016 ai 72 mila del 2020, con punte di 77 mila nel 2019". Con un primo trimestre ancora in stand by, i produttori si preparano all'estate: "Le aspettative sono positive e dovremo essere pronti per le richieste che verranno. Se oggi non c'è ancora un rimbalzo" sottolinea Di Campli "la sensazione è che adesso arriverà e le aziende si stanno organizzando per rispondere alle richieste". La valorizzazione dell'identità del Cerasuolo d'Abruzzo passerà non solo dalla promozione, ma anche dalla creazione di specifiche sottozone nel nuovo disciplinare, in fase di discussione. E, in tema di marketing, il Consorzio auspica un maggiore coordinamento generale nella comunicazione dei vini rosa: "Con Rosautoctono l'idea è proprio quella di far conoscere le particolarità delle sfumature dei tanti autoctoni italiani".

GALOPPA IL PROSECCO ROSÉ

A fare da traino per tutte le categorie di rosati Made in Italy (a cui il settimanale **Tre Bicchieri** dedicherà un numero Speciale ad agosto) sarà, senza dubbio, il Prosecco rosé che, a giudicare dall'andamento produttivo, sta marciando a buoni ritmi a pochi mesi dall'esordio sul mercato. Il direttore del Consorzio della Doc, **Luca Giavi**, ricorda che nel primo trimestre di attività (ottobre-dicembre 2020) sono stati imbottigliati già 16,8 milioni di pezzi e sono ben 23,4 milioni quelli dei primi 4 mesi 2021. "Stimiamo di chiudere l'anno intorno a 50-60 milioni di bottiglie", sottolinea Giavi, che esprime soddisfazione per il livello dei prezzi medi: "I primi riscontri ci dicono che in Gdo, dove finisce circa il 60% del rosé imbottigliato, il prezzo medio è superiore a 5 euro. Il dato è interessante se si considera che solo il 20% del Prosecco Doc è venduto sopra 5 euro". Inoltre, considerando che, al debutto, molti vini sono stati venduti in promozione, i listini dovrebbero spuntare un valore superiore col passare del tempo. Del resto, è un prodotto con costi di produzione più alti, rese inferiori per il Pinot nero e una qualità media che appare elevata. "Considero un complimento l'analisi dei francesi sul riposizionamento verso l'alta gamma dei rosati italiani, visti con maggiore rispetto che in passato. E questo è merito" osserva Giavi "del grande lavoro condotto in questi anni da molte Dop, dalla Puglia al Veneto". Per il direttore del Consorzio, la soddisfazione è anche un'altra: "Aver constatato che le altre Doc italiane vedano l'arrivo del Prosecco sul mercato non come ostacolo alla concorrenza ma come volano per l'intero sistema". Clima di collaborazione, dunque, che potrebbe preludere presto a una condivisione di forze, magari all'interno di Rosautoctono. Che sia la volta buona? ❖



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Alto Adige Valle Isarco Grüner Veltliner Praepositus '18 ABBAZIA DI NOVACELLA

In Valle Isarco, dall'anno 1000 c'è una realtà vinicola di grande importanza, quella dell'Abbazia di Novacella, azienda che ancora ad oggi produce vini di altissimo livello, contando su 26 ettari di vigneto più i vigneti dei conferitori. Con Marco Sabellico assaggiamo l'A. A. Valle Isarco Grüner Veltliner Praepositus '18. Dal colore giallo paglierino brillante, al naso è complesso, ricco di frutta matura, mela golden e cotogna, subentrano poi note fresche e vegetali di timo e maggiorana, sul finale emergono note di cumino, pepe bianco, lime e bergamotto. In bocca il vino è ricco, polposo, strutturato, sorretto da una bella vena acida che dona freschezza e bevibilità all'assaggio. Un vino secco, ricco di note vegetali, con una progressione aromatica che chiude su un finale lungo e ricco di frutto. Ottimo con crudi di pesce ma anche piatti ricchi e speziati come quelli della cucina thailandese. Visita il sito: www.kloster-neustift.it/ e visita l'e-commerce: www.kloster-neustift.it/it/shop/praepositus-gruener-veltliner-2018/
Per guardare la puntata www.instagram.com/tv/CPbCiqhI6D_/

CHI HA PAURA DELLA BIODINAMICA? LAGEDER: “LA NOSTRA È UNA SCIENZA PRATICATA”

▲ a cura di Loredana Sottile



L'approvazione in Senato del ddl sul bio, con cui si apre anche al metodo di Steiner, ha riaperto le polemiche. Per la senatrice Cattaneo si tratta di "stregoneria". Ma quali sono davvero i principi che regolano questo approccio e cosa è cambiato? In crescita adesioni e consumi, mentre si alza il livello per ottenere la certificazione



Stregoneria o attenzione alla natura? Pratica esoterica o disciplina restrittiva? In questi giorni, suo malgrado, l'agricoltura biodinamica è finita al centro dell'attenzione, in seguito all'approvazione in Senato del disegno di legge 988, che la equiparerebbe al metodo biologico. A servire la polemica è stata la senatrice **Elena Cattaneo**, che ha bollato le pratiche biodinamiche come "antiscientifiche, esoteriche e stregonesche". Da qui, gli emendamenti della senatrice e il suo appello - avallato da una lettera di oltre 20 scienziati italiani - a rimuovere la parola biodinamica dal testo di legge (vedi articolo sullo scorso numero di Tre Bicchieri [La nuova legge estende i finanziamenti anche all'agricoltura biodinamica? Ecco cosa dice davvero il testo approvato al Senato](#)). Ma la risposta del presidente dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, **Carlo Triarico**, non si è fatta attendere: "Il disegno di legge sul bio, fin dal 2008 contiene il riconoscimento della biodinamica. L'accusa di stregoneria nei confronti di questa forma di agricoltura, apparsa in numerosi media in questi giorni, oltre ad essere ridicola nel 2021 e falsa, è strumentale a far saltare la legge. Infatti, modificare alla Camera togliendo la biodinamica significa far tornare la legge al Senato e non ci sarebbero i tempi tecnici per l'approvazione".

D'altra parte, bisogna considerare che c'è un sempre più nutrito numero di cantine che sta adottando il metodo: se un tempo erano per lo più piccole realtà, oggi si tratta di grandi aziende e marchi storici, basti pensare alle improvvisate »

Chi è Alois Lageder

Sesta generazione dell'omonima cantina di Margré sulla Strada del Vino (Bolzano), Alois Lageder da oltre 25 anni produce in biodinamica e dal 2016 al 2020 è stato presidente di Demeter Italia. A inizio 2021 ha lasciato il timone dell'azienda altoatesina ai figli Helena e Clemens.



foto: Thilo Weimar for Wine Spectator

» folgorazioni di nomi come Avignonesi a Montepulciano, Foradori in Trentino, Ceretto nelle Langhe (sebbene non abbia ancora chiesto la certificazione) o ancora la pisana Duemani dell'eno logo Luca D'Attoma o Castello dei Rampolla, nel cuore del Chianti Classico. Inoltre, tra gli esempi di biodinamica territoriale, c'è la Cantina di Orsogna, nel chietino, che raccoglie ben 50 produttori biodinamici nell'area dell'omonimo comune.

Insomma, qualcosa - al di là della nuova legge - sta cambiando ed ignorarlo sarebbe un grosso errore. Di questo e di cosa significhi produrre secondo i precetti della biodinamica, abbiamo parlato con **Alois Lageder**, tra i primi viticoltori italiani ad aver aderito alla filosofia olistica, oltre che past president di Demeter Italia.

Iniziamo da una definizione. Se dovesse spiegare a chi non la conosce, cosa sia la biodinamica, cosa direbbe?

È semplicemente il modo con il quale i nostri antenati hanno iniziato a coltivare la terra, lavorando in sintonia con la natura, fino a quando l'industrializzazione e la meccanizzazione non hanno cambiato l'approccio. Col tempo ci si è illusi che con i concimi sintetici e i prodotti chimici si potesse fare meglio, ma oggi abbiamo visto e capito che così non è.

Possiamo, quindi, dire che la biodinamica è un po' come l'omeopatia, rispetto alla medicina tradizionale?

Non è un paragone sbagliato. Ricordando, però, che come ha sottolineato Rudolf Steiner (*il pioniere austriaco della biodinamica; ndr.*), non è un'alternativa all'agricoltura tradizionale, ma un allargamento della stessa. Prima devi essere un bravo medico, poi puoi passare alla cosiddetta medicina antroposofica. Come si può capire, non c'è nulla di anti-scientifico.

Quindi non è stregoneria o puro esoterismo come ha detto parte del mondo scientifico nelle ultime settimane?

È solo accettare che la natura è onnipotente e, quindi, comportarsi di conseguenza: senza combatterla, ma in armonia con essa. A chi dice che la biodinamica non è dimostrata scientificamente, rispondo che è una scienza praticata. Se io vedo che seguendo questo metodo ho delle migliorie nella crescita e nell'equilibrio della pianta, perché non dovrei applicarlo?

La sua cantina da quanto tempo si è convertita?

La decisione di iniziare questo percorso l'abbiamo presa 25 anni fa, poi la certificazione Demeter è arrivata nel 2007. Oggi tutti i nostri 55 ettari di vigneto sono biodinamici.

Come si ottiene la certificazione Demeter?

Ci vogliono tre anni, in cui devi dimostrare di essere un bravo contadino biodinamico. Ma prima di tutto devi essere certificato biologico.

Piccola storia della biodinamica

La biodinamica nasce a seguito di una serie di conferenze dal titolo "Impulsi scientifico-spirituale per il progresso dell'agricoltura" tenute nel 1924 da Rudolf Steiner (1861-1925), il fondatore dell'antroposofia. Si tratta di un approccio filosofico all'agricoltura, che ha, come punto di partenza, l'idea dell'universo come un unicum, un essere vivente complesso al quale partecipano animali, uomini, piante, minerali. E in cui ogni cosa è connessa. Nell'agricoltura biodinamica, dunque, ogni elemento influenza l'altro, all'interno di un ecosistema da tutelare nel suo complesso. Tra i metodi utilizzati per farlo, si va da quelli tradizionali come la rotazione delle colture e altri più ancestrali, come i famigerati preparati, il cui obiettivo è trasferire le energie presenti nell'universo alla terra che viene coltivata, e da lì ai suoi frutti.

I NUMERI

DELLA VITICOLTURA BIODINAMICA IN ITALIA

67 case vinicole italiane certificate

161 produttori di uve per vinificazione certificati

122 aziende in conversione nel 2021

6957 ettari vitati

+15% export nel 2020

In altre parole, se non sei certificato biologico, non puoi essere anche biodinamico. Per cui verrebbe anche a cadere l'obiezione secondo cui, equiparando biologico e biodinamico (come nella legge 988) si potrebbero dare dei contributi a chi utilizza solo questo ultimo metodo.

Esatto. La certificazione biologica è la prima condizione.

Andando nella pratica, l'agricoltura biodinamica è un ulteriore passo rispetto a quella biologica?

Diciamo che in realtà prima è nata l'agricoltura biodinamica, sotto l'impulso di Steiner, e poi quella biologica che, come sappiamo, è stata inquadrata anche all'interno delle direttive europee e che prevede regole meno rigide rispetto alla biodinamica.

Senza entrare troppo nei dettagli, quali sono le principali pratiche della viticoltura biodinamica?

Una delle principali condizioni è la pratica della biodiversità: non si possono piantare solo vigneti perché dalla »

GAMBERO ROSSO[®]



Università
Mercatorum

Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane



Gambero Rosso UNIVERSITY

La prima Università Online
con Corsi di Laurea,
Master e Corsi di Alta Formazione
per il settore agroalimentare,
della ristorazione, dell'ospitalità
e del turismo



gamberorossouniversity.it

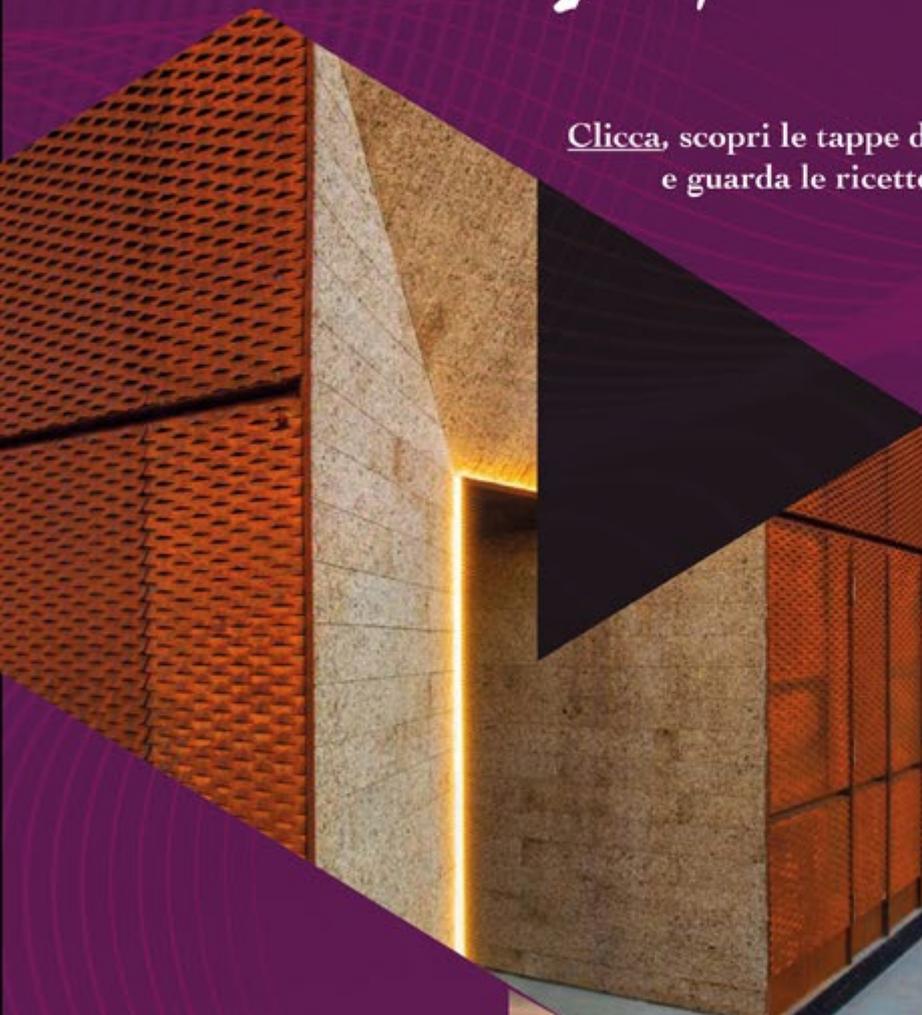
GAMBERO ROSSO®



VILLA SALETTA

Experience

Clicca, scopri le tappe del tour
e guarda le ricette



www.gamberorosso.it/villa-saletta-tour/

» monocultura non si può ottenere il giusto equilibrio. A questo si aggiunge anche l'integrazione con il mondo animale, quindi la presenza soprattutto di ruminanti sui terreni agricoli.

È importante seguire anche le fasi lunari?

Fa parte della biodinamica il rispetto dell'influsso delle costellazioni che, a secondo della loro posizione, riflettono sulla terra la loro energia. Questa non è stregoneria: tutti gli scienziati son d'accordo nel dire che le maree sono dovute all'influsso della luna. Allora perché se parliamo di fare lavori in vigna con le costellazioni favorevoli, subito veniamo etichettati come esoterici? Al di là delle polemiche, mi preme sottolineare che anche in questo ambito non bisogna essere fondamentalisti: se ad esempio la luna si trova nella posizione ideale, ma intanto sta piovendo, non ha senso volere a tutti i costi iniziare la vendemmia.

Infine, c'è l'aspetto dei preparati. Cos'è, ad esempio, il cornoletame, di cui tanto si è parlato in queste settimane?

Steiner è stato molto bravo a capire le connessioni della natura. Motivo per cui ha proposto l'uso di diverse sostanze naturali, come ad esempio il letame di vacca oppure il cristallo di quarzo o ancora l'ortica e la corteccia di quercia. Il motivo è semplice: queste sostanze possono attivare altre energia e altre forze, se preparate in modo particolare. Ad esempio, il letame lo si pone in un corno che viene messo in terra per mesi nel periodo in cui le forze della natura sono concentrate nella terra, ovvero nel periodo invernale, dopo l'equinozio di settembre. In questo arco di tempo il letame fresco si trasforma in humus che, dinamizzato con l'acqua, viene usato per equilibrare la crescita delle piante. In azienda lo utilizziamo a novembre, quando la pianta deve prepararsi alla nuova vegetazione, e poi in primavera, quando il ciclo vegetativo è iniziato.

E cosa ne è di rame e zolfo? Sono ammessi dalla biodinamica, così come lo sono nel biologico?

Sì, ma in quantità inferiore. Si tratta di sostanze messe a disposizione della natura, sebbene sappiamo che il rame sia un metallo pesante che resta nel terreno. Motivo per cui è permesso, ma per non più di 3 kg per ettaro (contro i 4 kg del biologico). L'obiettivo nel tempo è quello di poterne fare a meno.

Facciamo un salto nel passato. Se pensiamo a questi 10 anni, come è cambiata la viticoltura biodinamica?

Dal punto di vista del metodo, c'è stata un'evoluzione dal cosiddetto esoterico al pratico. Inoltre, grazie ad Alex Podolinski (*punto di riferimento internazionale del metodo biologico; ndr*), ci si è lasciati alle spalle il fondamentalismo per diventare un po' più laici, dando, tra le altre cose, la

possibilità anche alle aziende più grandi – penso alle grandi superfici della Nuova Zelanda - di fare biodinamica. Allo stesso tempo, però, si è alzato il livello necessario per ottenere la certificazione, anche per evitare che la voglia di diventare biodinamici sia dettata solo dalla prospettiva di vendere di più e a prezzi più alti sul mercato.

Parliamo di un mercato in crescita, quindi?

Diciamo che negli ultimi anni c'è molta più attenzione ai temi della natura. E la pandemia ha aiutato ulteriormente questa maggiore sensibilizzazione da parte dei consumatori, così come i cambiamenti climatici hanno dato la spinta ai viticoltori.

Quali sono oggi i mercati più sensibili?

Soprattutto quelli del Centro e Nord Europa, con molta attenzione da parte di Germania (*dove è nato il marchio Demeter; ndr*), Austria e Svizzera. Molte richieste arrivano anche dagli Stati Uniti e, negli ultimi tempi, perfino la Cina sta facendo passi da gigante. L'Italia, un po' come la Francia, ha ancora tanta strada da fare, ma si nota una maggiore apertura, dalla filiera dei negozi biologici fino ai supermercati, che iniziano a mostrare un maggiore interesse.

Lasciamoci con una curiosità. Perché scegliere un vino biodinamico, magari spendendo anche di più, rispetto ad uno tradizionale?

Io personalmente lo faccio per quello che vi trovo dentro: energia, equilibrio e armonia. ❖

L'ente certificatore Demeter e l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

La storia del marchio Demeter risale al 1927, quando alcuni agricoltori che coltivavano la loro terra seguendo i principi della biodinamica decisero di tutelare i loro prodotti e le loro aziende. Oggi Demeter è presente con i suoi enti di certificazione in 43 stati e rappresenta circa 4mila produttori, coordinati dalla Demeter International, la federazione con sede in Germania nata nel 1997 allo scopo di garantire una stretta cooperazione nei settori legali, economici ed etici.

Accanto a Demeter, che si occupa del marchio, è attiva l'Associazione per l'agricoltura Biodinamica con il compito di diffondere il metodo tra gli agricoltori e di far conoscere i prodotti biodinamici a consumatori e commercianti, attraverso corsi di formazione, convegni e iniziative culturali.