anno 12 - n. 18 - 6 maggio 2021

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

SVOLTA BIOTECH DELL'UE PER IL VINO UN'ARMA IN PIÙ CONTRO IL CLIMATE CHANGE

UE
Coldiretti contro la dealcolazione: "Così si autorizza anche l'aggiunta di acqua: grosso rischio per le Dop"

OUTLOOK
Nel 2022 il fatturato vitivinicolo ritornerà ai volumi pre-Covid: lo studio Unicredit-Brunello

SOSTENIBILITÀ
Al via l'indagine conoscitiva Equalitas-Gambero Rosso: coinvolti aziende e consorzi vitivinicoli

ESTERI
Export vino australiano a -4%. Pesano i dazi in Cina, ma crescono le spedizioni verso l'Europa

ENOTURISMO
La pandemia non ferma il business: in arrivo pass verde. Le nuove opportunità nel quarto Rapporto di Garibaldi

In onda su sky canale 132 e 412

LE BREVI

LA FOTONOTIZIA

La sezione vino del "Food photographer of the year" premia uno spagnolo

Tra i numerosi premiati nel decennale del concorso "Food photographer of the year" (organizzato da Pink Lady e dalla sua fondatrice Caroline Kenyon) ha trovato posto anche questo suggestivo scatto che arriva dalla Spagna. L'autore è **Oscar Olivera, che si è aggiudicato il premio per la categoria vino fermando un momento della raccolta dell'uva a Saussignac**, in Francia, nel primo giorno di vendemmia presso lo Chateau de Ganfards.

Il concorso, dedicato a tutte le sfaccettature del cibo nei suoi risvolti economici, sociali e culturali, dal 2011 ha messo a confronto più di 70 mila immagini provenienti da 77 Paesi: non solo creazioni di professionisti dell'obiettivo ma anche amatori e appassionati. L'edizione 2021 è stata vinta dal cinese Huaifeng Li, per il suo ritratto di famiglia in interno. La foto, scattata nel 2016 a Licheng, ritrae una famiglia intenta nel preparare ravioli.

Tutti i vincitori parteciperanno, il prossimo autunno, alla mostra presso la Royal photography society di Bristol, tra le più antiche società fotografiche del mondo. E ci sarà anche l'italiana Marina Spironetti, insignita fotografa dell'anno col primo posto nella categoria The Claire Aho Award for Women Photographers, per il ritratto di una giovane macellaia (Martina) al lavoro a Panzano in Chianti, presso la macelleria di Dario Cecchini. La fotografa umbra, originaria di Orvieto, ottiene anche il terzo piazzamento in una delle sezioni dedicate al vino, per la categoria Luoghi: scatto di paesaggio tra le vigne delle Langhe, presso la tenuta Bricco Rocche, con Federico Ceretto.

Per vedere la gallery
www.pinkladyfoodphotographeroftheyear.com/category-winners-2021/

foto: © Oscar Oliveras

PAC. "Acqua nei vini Dop". La denuncia Coldiretti contro il testo Ue sulla dealcolazione

La Coldiretti denuncia un nuovo tentativo di annacquamento del vino da parte dell'Europa. Il documento della Presidenza del Consiglio dei ministri Ue, nell'ambito del Trilogo sulla Pac, in cui si affrontala pratica della dealcolazione parziale e totale dei vini, **secondo quanto reso noto dal sindacato, contiene una proposta in cui si autorizza l'eliminazione totale o parziale dell'alcol con la possibilità di aggiungere acqua anche nei vini a Do**. Il risultato è che *"viene permesso di chiamare 'vino' un prodotto in cui sono state del tutto compromesse le caratteristiche di naturalità per effetto di trattamento invasivo, che interviene nel processo di trasformazione dell'uva in mosto e, quindi, in vino"*. Il presidente Ettore Prandini parla di inganno legalizzato per i consumatori: *"L'introduzione delle dealcolazioni parziale e totale come nuove pratiche enologiche rappresenta un grosso rischio e un precedente pericolosissimo, che metterebbe fortemente a rischio l'identità del vino italiano e europeo, anche perché la definizione 'naturale' e legale del vino in Europa prevede il divieto di aggiungere acqua"*.

Finora, nell'ambito del Trilogo, ricorda il responsabile vino di Coldiretti, Domenico Bosco, il compromesso era basato sulla distinzione tra categorie di prodotto e non vi era una modifica delle pratiche enologiche. *"Ora l'approccio viene ribaltato, mettendo a rischio i disciplinari di Dop e Igp. Ricordo"* sottolinea *"che per quei prodotti esiste già un Regolamento sulle bevande a base di prodotti vitivinicoli, ed è trasparente nei confronti del consumatore. E che tale impostazione aprirebbe la strada anche al rischio sofisticazioni"*. A livello politico, il confronto sull'Ocm unica è in corso e il testo può essere modificato. Si profila un acceso dibattito. **– G.A.**

LA LETTERA. Fivi scrive a Centinaio: "Rivedere il sistema di rappresentanza nei Consorzi per dare voce anche ai piccoli"

Rivedere la rappresentanza nei Consorzi di tutela: una battaglia di vecchia data, ma sempre attuale, quella lanciata dalla Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti in una lettera al Sottosegretario del Mipaaf Gian Marco Centinaio, in cui **si denuncia il peso delle grandi cooperative rispetto ai piccoli produttori.**
"L'attuale normativa (in particolare l'art. 8 del Dm 232/2018)" spiega la presidente Fivi Matilde Poggi *"stabilisce che i voti siano attribuiti in funzione della produzione vitivinicola dell'anno precedente, valutando quindi esclusivamente la quantità prodotta, senza considerare minimamente né il numero dei produttori, né quanto questi contribuiscano alla tutela della qualità e del paesaggio della denominazione"*. Non solo: c'è anche la questione delle deleghe dei soci viticoltori al momento dell'adesione, che aumenterebbe ulteriormente il potere delle cooperative. *"Tale meccanismo ha delle conseguenze inevitabili sull'effettiva rappresentanza all'interno dei Consorzi"* sottolinea Poggi *"Il voto è nelle mani di pochi grandi gruppi e cooperative, che decidono in solitudine le scelte di indirizzo strategico di gestione della denominazione"*. La soluzione? *"Modificare, attraverso un tavolo di confronto, questa procedura per consentire l'effettiva rappresentanza di tutti gli attori della filiera e dare voce a tutte le parti"*.

Estesa al Centro e al Nord la misura "Più impresa": mutui a tasso zero e contributi a fondo perduto

Si chiama "Più impresa" ed è la misura che il ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, e l'Ismea hanno lanciato nei giorni scorsi per i giovani agricoltori (18-41 anni). Su tutto il territorio nazionale vengono finanziate le operazioni di subentro e sviluppo di aziende, attraverso mutui a tasso zero e contributi a fondo perduto. Grazie alle novità del Dl Semplificazioni la misura è estesa al Centro e al Nord Italia. Il mix delle due agevolazioni era previsto in precedenza solamente nel Mezzogiorno.
Più impresa finanzia investimenti fino a 1,5 milioni di euro per lo sviluppo o il consolidamento nei settori della produzione agricola, della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli e della diversificazione del reddito agricolo. Il contributo a fondo perduto arriva al 35% delle spese ammissibili e per la restante parte rientra in un mutuo a tasso zero, nei limiti del 60% dell'investimento. La durata massima è di 15 anni con preammortamento massimo a 30 mesi.
Da venerdì 30 aprile è attivo il portale per presentare domanda. Per maggiori info **www.ismea.it**

OUTLOOK. Per il vino calo di fatturato stimato tra il 10 e il 15%, ma nel 2022 si ritornerà ai volumi pre-Covid. Lo studio Unicredit presentato a Montalcino

a cura di Loredana Sottile

Archiviato un anno complicato, con perdite di fatturato stimate tra il 10 e il 15%, il mondo vitivinicolo guarda avanti: atteso già per il 2021 un rimbalzo, con ritorno ai volumi pre-Covid nel 2022. È quanto è emerso dal Forum delle economie organizzato da UniCredit, in collaborazione con il Consorzio del vino Brunello di Montalcino, che ha messo a confronto imprenditori ed esperti sugli scenari economici influenzati dalle conseguenze della pandemia e sulle strategie utili alla crescita del business del comparto vitivinicolo.
Resta la grande prova dell'Italia che è riuscita a portare a casa il primato come Paese produttore di vino (52 milioni di ettolitri, +4,1%) e un secondo posto per le esportazioni a valore (6,3 miliardi di euro, con una flessione contenuta: -2,2%). **A giocare un ruolo importante in questa crisi è stato soprattutto il modello di business adottato**: l'azienda più diversificata – sotto i profili dei prodotti, dei mercati di sbocco e dei canali distributivi – ha sicuramente chiuso l'anno con risultati migliori rispetto all'azienda meno diversificata. Buona la tenuta dei vini premium che, secondo **Luigia Mirella Campagna**, industry expert UniCredit, *"determineranno una continua, seppur lenta crescita dei consumi da qui al 2025"*, quando il fatturato globale del settore toccherà i 528 miliardi di dollari con una crescita prevista dell'8,5% rispetto al 2021. Le leve strategiche per la ripartenza? *"E-commerce, sostenibilità, diversificazione e internazionalizzazione"* è la risposta di Campagna *"Temi che presuppongo investimenti ma che rappresentano un sicuro ritorno per il futuro"*.
Dal canto loro, anche le banche hanno avuto un loro ruolo nel far superare alle aziende il momento critico: *"Nell'ultimo anno"* ha ricordato **Andrea Burchi**, regional manager Centro Nord UniCredit *"abbiamo sostenuto le aziende del settore. Più in generale abbiamo studiato soluzioni di credito mirate, strumenti per facilitare avvio e crescita dell'e-commerce, lanciato programmi ad hoc come il Basket Bond di filiera e stretto accordi, come quello siglato con il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, per sostenere la crescita delle aziende associate"*.

PAROLE CHIAVE DEL FUTURO
- **omnicanalità**
- **nuovi formati di confezionamento** *(dal bag-in-box al vino in lattino)*
- **diversificazione di prodotto** *(con particolare attenzione alla salute: vini bio e a bassa gradazione alcolica)*
- **digitalizzazione**
- **internazionalizzazione**
- **sostenibilità**

I NUMERI DEL VINO ITALIANO NEL 2020
- **Primo Paese produttore di vino al mondo a volume: 52 mln di ettolitri (+4,1%)**
- **Secondo Paese per export a valore: 6,3 mlr di euro (-2,2%)**
- **Primo Paese per vini certificati: 408 Dop 118 Igp 122 consorzi di tutela.**
- **Calo di fatturato tra il 10 e il 15%** *(primi 10 gruppi di fascia media + 3%; primi 5 gruppi di fascia alta -12%)*
- **Spesa delle famiglie +7% su base annua** *(preferenze per vini fermi e frizzanti + 7,8% Vs +4,3% degli spumanti)*

Il caso Brunello: una denominazione in controtendenza

Il Brunello di Montalcino, proprio in tempo di pandemia, è riuscito ad andare in controtendenza, merito di due annate giudicate eccezionali (2015 e 2016) e di un sistema che si è rivelato vincente. "Durante le crisi" ha detto il presidente del Consorzio **Fabrizio Bindocci** "si mettono in dubbio antiche certezze e così da più parti si alzano voci sulla necessità di cambiare i modelli del settore del vino nel nostro Paese. In realtà, il nostro settore non deve cambiare quanto piuttosto progredire sulla strada intrapresa, abbinando alla qualità produttiva un affinamento delle risorse commerciali e comunicative". Risorse che hanno portato il Brunello a viaggiare, nei primi tre mesi di quest'anno, a +37% di contrassegni di Stato rispetto allo stesso periodo del 2020. E, come ha rivelato **Stefano Cinelli Colombini** (ceo di Fattoria dei Barbi) ad **abbassare le giacenze, dall'inizio della pandemia, di 3 milioni di bottiglie, mentre il resto d'Italia si ritrova con il problema opposto**: "Come affrontare il futuro? Con una maggiore digitalizzazione, che possa anche aiutare noi produttori a capire il posizionamento sui mercati, e con un rapporto sempre più stretto con il consumatore finale".
"La direzione è quella giusta" ha detto **Giampiero Bertolini** (ceo di Biondi Santi) "ben vengano le nuove strategie, e-commerce compreso, ma fin qua puntare sul marchio ci ha premiati e ci ha portato ad avere tassi di crescita a doppia cifra". Difficile, quindi, per una denominazione come il Brunello adattarsi alle ultime mode (dai nuovi formati alla bassa gradazione alcolica), come ricorda **Renzo Cotarella** (ceo Marchesi Antinori): "Per il Brunello, ad esempio, abbassare la gradazione sarebbe impensabile, sia da un punto di vista produttivo sia da disciplinare. Ad ogni modo durante la pandemia abbiamo potuto vedere come la capacità di reazione sia stata forte".

Kellerei Cantina KURTATSCH
Strada del Vino 23 | 39040 Cortaccia | Alto Adige/Italia
T +39 0471 880 115 | info@cantina-kurtatsch.it | www.cantina-kurtatsch.it

SOSTENIBILITÀ. Un'indagine conoscitiva Equalitas-Gambero Rosso accende i riflettori sul mondo del lavoro e mette al centro le imprese vitivinicole

Al via l'indagine di Equalitas, Luci sul Lavoro e Gambero Rosso sulla sostenibilità che coinvolgerà aziende e consorzi del comparto vitivinicolo. L'obiettivo è orientare le scelte dell'intera filiera verso nuovi livelli di sostenibilità sociale, in particolare rispetto alla "sostenibilità del lavoro", ossia tutto ciò che afferisce, in prospettiva, alla gestione sostenibile dell'impresa e del suo capitale umano. L'idea nasce dall'incontro che si è svolto al Festival Luci sul Lavoro di Montepulciano il 17 e 18 settembre 2020 e che vuole avviare un confronto continuo con i più autorevoli player nazionali ed internazionali in materia, a partire dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. **Con la volontà di avviare un tavolo permanente sul tema Vino – Lavoro che funga da osservatorio attivo** su temi fondamentali, quali ad esempio il welfare e il cosiddetto giving back (letteralmente "restituzione").

L'indagine sarà coordinata scientificamente dal professor Enzo Peruffo dell'Università Luiss di Roma, in collaborazione con il Comitato Tecnico Scientifico di Equalitas e verterà su domande quali l'andamento del mercato del lavoro nel comparto vitivinicolo e le sue principali criticità; l'orientamento delle imprese rispetto al tema; la relazione tra orientamento alla sostenibilità del lavoro e performance aziendale. Il tutto mentre si attende l'approvazione definitiva, dopo il passaggio in Conferenza Stato-Regioni, dello Standard di Sostenibilità che porterebbe l'Italia ad avere una certificazione ministeriale forte e significativa in ambito vitivinicolo, capace di mettere insieme il minimo comune denominatore, sugli ambiti ambientale, economico e sociale, dei principali progetti già esistenti.

I giovani del vino spingono la svolta green. Il sondaggio Agivi

Riciclo, riduzione della chimica ed energie rinnovabili, ma anche mobilità elettrica, selezioni mirate dei fornitori e certificazioni riconosciute: fare il vino è sempre più un green deal per le nuove generazioni, che fanno della propensione alla sostenibilità un modus operandi nel quotidiano e un fattore di competitività. È quanto emerge da un sondaggio di Agivi, l'Associazione giovani imprenditori vinicoli italiani under 40 di Unione italiana vini che ha indagato l'attitudine green dei suoi associati.
Stando al sondaggio, la quasi totalità dei giovani imprenditori vinicoli intervistati (94,3%) ritiene che la sostenibilità possa rappresentare un fattore decisivo per la competitività nei mercati nazionale ed estero, e sono il 64,7% quelli che hanno optato per dei packaging a ridotto impatto ambientale. E se 7 aziende su 10 dichiarano di avere delle certificazioni green, rappresentano circa un terzo quelle che propongono vini certificati biologici, mentre l'83% dichiara di avere progetti o piani sul tema della sostenibilità, già ultimati o in corso di realizzazione. Meno attraente il biodinamico, grande assente tra le pratiche degli associati rispondenti al questionario.
Sul fronte della mobilità, interessante anche in un'ottica di promozione enoturistica, il 57% degli intervistati pensa di dotarsi di colonnine di ricarica o di mezzi commerciali ad alimentazione ibrida o elettrica.
Il sondaggio esplorativo ha coinvolto associati in 3 casi su 4 appartenenti ad aziende di famiglia. L'età dei rispondenti spazia dai 25 ai 39 anni, il fatturato medio aziendale è di 7,9 milioni di euro con una produzione media di circa 1,6 milioni di bottiglie l'anno.

CLASSIFICHE. I brand più "forti" al mondo secondo Wine Intelligence. E per la prima volta c'è anche l'Italia

Sono l'australiano Jellow Tale e il cileno Casillero del Diablo i due marchi che si confermano al vertice della classifica dei brand vitivinicoli mondiali più forti (col miglior stato di salute), secondo il Global wine brand power index 2021 di Wine intelligence, basato sul feedback di 25 mila consumatori in 25 mercati chiave. Stato di salute che, come spiega Lulie Halstead (ceo di Wine Intelligence), è stato messo a dura prova, coi brand che hanno perso complessivamente terreno in termini di contatto coi consumatori (tranne Jacob's Creek, di nuovo al terzo posto), comprensibilmente "distratti" dai problemi sanitari, favorendo allo stesso tempo nuovi ingressi, come Torres o Campo Viejo. Oltre alla classifica globale, il Global Wine Brand Power Index 2021 propone classifiche per singolo mercato e, per la prima volta, quest'anno c'è anche l'Italia (gli altri nuovi ingressi sono Argentina, Nuova Zelanda, Russia e Singapore). Il primo posto di questa lista è occupato dal gruppo Ferrari, seguito da Berlucchi e Donnafugata.

IL GLOBAL WINE BRAND POWER INDEX

Brand	Paese
Yellow Tail	Australia
Casillero del Diablo	Cile
Jacob's Creek	Australia
Gallo	Usa
Barefoot	Usa
GatoNegro	Cile
J.P. Chenet	Francia
Mouton Cadet	Francia
Santa Carolina	Usa
Torres	Spagna

fonte: Wine Intelligence

ITALIAN WINE BRAND POWER INDEX 2021

1	Ferrari	96.5
2	Berlucchi	85.0
3	Donnafugata	72.8
4	Fontanafredda	69.7
5	Mionetto	64.6
6	Feudi di San Gregorio	61.9
7	Ca' del Bosco	61.3
8	Antinori e Valdo (pari merito)	59.7
10	Tenuta San Guido Sassicaia	58.4

fonte: Wine Intelligence

SPARKLING. Circa 750 mln di bottiglie nel 2020: la corsa è finita? La fotografia dell'Osservatorio Uiv

Ammonta a poco più di 750 milioni di bottiglie (di cui 600 milioni a denominazione di origine) il patrimonio spumantistico italiano. Secondo i dati dell'Osservatorio del vino Uiv, riferiti al 2020, è il Prosecco Doc a dominare, col 56% degli imbottigliamenti. La fotografia, scattata per la prima volta attraverso le fonti ufficiali degli organismi di certificazione, parla di una effervescenza produttiva unica nel panorama mondiale delle bollicine, con l'80% delle denominazioni che non superano i 2mila ettolitri di imbottigliato annuo (sotto le 270 mila bottiglie). Resta alta la propensione all'export per questa tipologia di vino e supera il 70%. I più prodotti, considerando le quote a volume delle sole Do e Ig, sono Prosecco Doc (65%), Conegliano Valdobbiadene (14%), Asti (8%), il crescente Asolo (3%, sopra i 17,9 mln di bottiglie), Franciacorta (3% a 16,6 mln) e Trento (1% a 9,3 mln di pezzi), poi i varietali Moscato Piemonte (4,7 mln) e il Pignoletto (2,7 mln). Il dettagliato dossier dell'Osservatorio Uiv si sofferma anche sugli spumanti rosa. Nel complesso, ammontano a 48,3 milioni di bottiglie nel 2020, di cui 21 mln a Do o a Ig. Il mercato è guidato dalla tipologia del Prosecco rosé, con 16,8 mln e circa un terzo del totale, seguito da Moscato rosè varietale (Piemonte) con 2,55 mln, Franciacorta rosato (1,5 mln), Trento rosato (688 mila). I dati sul commercio mondiale dicono che, nell'anno del Covid, gli spumanti hanno fermato la propria corsa, registrando un -9% nel giro d'affari, a 6,6 miliardi di dollari, con flessioni nei volumi del 5% a 8,3 milioni di ettolitri. L'analisi delle tendenze degli ultimi 15 anni suggerisce, secondo l'Osservatorio, che **la spumantistica mondiale non avrà un forte rimbalzo nel post-Covid ed è più probabile che si assista a un allargamento dei mercati senza picchi di ripresa sui mercati maturi**. Nel corso del 2020, tra le grandi tipologie Prosecco, Cava e Champagne hanno esportato 660 milioni di bottiglie per 3,8 miliardi di euro (il 70% del mercato), con perdite pari a 670 milioni di euro. Le performance rispettive sono caratterizzate dal segno meno ma sono ben diverse: -8% per il Prosecco, -16% per il Cava e -26% per lo Champagne, unico ad avere registrato anche una perdita a volume nel corso del 2020.
Per l'Italia il bilancio del 2020 è negativo a volume (-2%) e a valore (-7%), con una curva del prezzo medio euro/litro che conferma un trend discendente, dopo aver raggiunto il massimo nel 2018. E l'interrogativo più importante sollevato nel dossier è uno in particolare: è definitivamente finita la corsa sui mercati degli spumanti italiani?

FOCUS

GAVI DOCG. Volumi 2020 a +1%. Montobbio: "Il futuro è green"

a cura di Gianluca Atzeni

Quello di **Maurizio Montobbio** è un ritorno sul gradino più alto del Consorzio del Gavi. Il neopresidente succede a Roberto Ghio e mette i paletti sul prossimo triennio, che si spera possa segnare la ripresa economica per la Docg piemontese.

I NUMERI. Guardando i dati del Consorzio di tutela, il 2020 si è chiuso con una produzione imbottigliata in crescita di circa l'1% sul 2019, a 12,3 milioni di bottiglie. A causa dell'effetto pandemia sui canali distributivi, **si è verificato un travaso di volumi venduti dall'Horeca (chiuso per i noti motivi) alla Gdo**, che ha visto aumentare la propria portata. I prezzi dello sfuso, parallelamente, sono scesi di circa il 20%, a fronte di rese in vigna diminuite del 15%. *"I numeri dicono che la nostra Dop è governata bene: la produzione è tarata sul mercato, disponiamo di una riserva vendemmiale, c'è il blocco dei vigneti e il prodotto non è inflazionato"*, spiega Montobbio. A incidere sulla tenuta nei volumi è stato anche l'effetto scorte nel Regno Unito (primo mercato estero del Gavi), a seguito della Brexit.

LE STRATEGIE. Il distretto, che insiste su poco più di 1.500 ettari, conta circa 200 soci e per il triennio ha eletto il nuovo cda (senza donne ma non per scelta politica; vedi box). I produttori si aspettano un recupero e un rimbalzo nei mesi estivi, come un anno fa: *"Ho proposto un parziale sblocco della riserva vendemmiale pari al 3%"* spiega Montobbio a Tre Bicchieri *"proprio per dare un segnale anche politico"*. Nel periodo Covid, l'e-commerce e le vendite dirette sono stati un'alternativa per le cantine, orfane anche di un movimento enoturistico venuto meno: *"Ora tutti hanno riaperto i battenti, sappiamo che sarà un turismo italiano di prossimità, ma se tramite il green pass arrivasse anche qualche straniero noi siamo pronti. Ci auguriamo"* sottolinea il neopresidente *"di tornare alla normalità sul turismo in due o tre anni"*. Con una promozione estera spostata sul digital e con gli eventi sul territorio ridotti al minimo, il Gavi sta preparando la strategia del futuro. *"Proveremo a definirla entro il 2021 e dovrà valere per i prossimi 20-30 anni. Il Gavi negli anni scorsi ha legato con successo il territorio alla Dop. Ed è venuto il momento di comunicare sui mercati esteri, dove finisce l'85% delle nostre bottiglie. A cominciare dal Regno Unito, perché ad oggi da quel mercato non abbiamo un flusso turistico proporzionale al numero di bottiglie vendute"*.

In cifre

1.570 ettari
200 soci
121 mila q produzione
12.355.653 bottiglie
85% export
mercati: **Uk, Usa, Germania, Russia**

fonte: Consorzio tutela Gavi

LA SOSTENIBILITÀ. Un altro tassello è correlato agli obiettivi green. Il 15% delle imprese è biologico-biodinamico: *"La lotta integrata"* afferma Montobbio *"potrebbe essere un traguardo. **Vogliamo provare a certificare l'intera Docg, considerando che la sostenibilità tra non molto sarà qualcosa di obbligatorio"***. Il presidente preferisce parlare di *"transizione enologica"*, ovvero l'impegno a costruire un nuovo paradigma di sostenibilità ambientale, in cui produttori, università e centri di ricerca lavorino a sostituire la chimica in vigneto e in cantina con la tecnologia applicata, dalla blockchain alla genomica.

Il nuovo Cda

Vice presidenti: Dario Bergaglio (La Chiara), Massimo Marasso (F.lli Martini).
Consiglieri: Fulvio Bergaglio (San Bartolomeo), Roberto Broglia (Broglia), Giancarlo Cazzulo e Gian Franco Semino (Cantina produttori del Gavi), Roberto Ghio (Vigneti Piemontemare), Claudio Manera (Araldica Castelvero), Gianni Martini (F.lli Martini), Stefano Moccagatta (Villa Sparina), Gianlorenzo Picollo (Picollo Ernesto), Fabio Scotto (Terre da Vino).

VERONA. Un museo del vino di fronte a Veronafiere. Il progetto si fa più concreto. Ecco i dettagli

Un museo del vino a Verona? È questa l'idea lanciata dal consigliere regionale Enrico Corsi (promotore anche della legge regionale per l'istituzione degli Eco Musei del Vino in Veneto) che inizia a muovere i primi passi verso una concreta realizzazione, con l'incontro sulla sua fattibilità svolto, lunedì scorso, nella città scaligera. **Il luogo individuato è quello delle Gallerie Mercatali dell'ex mercato ortofrutticolo, davanti alla fiera di Verona.** Quale miglior posizione per creare una sinergia con l'evento nazionale del vino per eccellenza?
L'idea è quella di strutturare il museo per aree tematiche: storia del vino fino ai giorni nostri; metodi e tecnologie di coltivazione della vite; degustazione e abbinamento dei vini ai cibi locali; enoteca dei vini nazionali e internazionali, e così via. L'obiettivo? Realizzare una struttura espositiva tecnologicamente avanzata, in grado di diventare punto di promozione per far conoscere e visitare gli agriturismi e le cantine presenti sul territorio, venete in primis, ma anche nazionali. Una sorta di Vinitaly aperto 365 giorni all'anno.
Il progetto ha incassato il sostegno del Mipaaf. All'incontro ha, infatti, partecipato il sottosegretario Gian Marco Centinaio: *"Verona"* ha sottolineato *"è la migliore location per l'apertura di un museo dedicato al mondo dell'enologia. Una bellissima soluzione, a cui il Ministero riconosce il suo pieno sostegno, come la volontà di essere partner effettivo nel progetto di realizzazione"*.

Il ritorno delle fiere. Vinitaly riparte da Operawine

Fiere pronte a ripartire, secondo decreto, dal prossimo 15 giugno. In particolare, Veronafiere ripartirà da Operawine, grand tasting di Vinitaly con Wine Spectator (19 giugno) e Vinitaly Special Edition, con gli Stati generali del Vino, dal 17 al 19 ottobre.
Pieno appoggio dal Ministero delle Politiche Agricole: "Il Ministero vuole esserci" ha detto il delegato vino del Mipaaf, Gian Marco Centinaio in un incontro con i vertici di Veronafiere "Vogliamo essere vicino alle fiere, al mondo del vino e a Veronafiere, che con Vinitaly ha creato un brand a livello nazionale e internazionale che ha trasformato Verona nella capitale del vino".

MALTEMPO. Tempesta di grandine nel Veronese: colpite le Doc Custoza e Valpolicella

Violenta grandinata venerdì pomeriggio nel territorio veronese che, sostenuta dal vento, ha spazzato via i germogli e spogliato i tralci. **È la fascia di Sommacampagna, secondo le rilevazioni di Confagricoltura Verona, a essere stata battuta maggiormente dal maltempo**. Ci sono aziende vitivinicole che hanno riportato danni quasi totali, come testimonia **Luigi Caprara**, viticoltore e membro del consiglio di Confagri Verona, titolare dell'azienda agricola Villa Medici a Sommacampagna: *"La tempesta ha colpito a fasce: alcune aziende si sono salvate, altre hanno riportato gravi danni. A Custoza, le perdite sono mediamente tra 30 e 40 per cento; a Sommacampagna c'è chi ha i vigneti completamente spogli: 100% di germogli spazzati via. Possiamo stimare il danno medio attorno al 50%, anche se attendiamo le stime reali dei tecnici di Avepa"*. Per quanto riguarda la Doc Custoza, non c'è comunque da preoccuparsi per la produzione: le perdite di uva saranno presumibilmente minime, in quanto la grandinata ha colpito solo una piccola fascia del territorio di tutela. Danni anche tra Marcellise a San Martino Buon Albergo, area della Doc Valpolicella. **Christian Marchesini,** presidente dei viticoltori di Confagri Verona e del Consorzio Valpolicella riferisce che dalle prime stime *"i danni appaiono risibili, perché c'è molta difformità di germogliamento tra i diversi vigneti. Alcuni erano all'inizio del germogliamento, altri hanno riportato comunque danni contenuti. Le grandinate in questo periodo non intaccano la qualità e quindi non siamo preoccupati"*.

TASTING. Ritornano gli eventi live del Gambero: Berebene a Roma, Tre Bicchieri a Lecce e Torino

Ripartono le degustazioni del Gambero Rosso. L'appuntamento a Roma è con il tasting Berebene 2021 che, nel pieno rispetto delle normative anti-Covid, **si svolgerà il 28 maggio dalle 14 alle 21 nei bellissimi giardini di Villa Miani.** Una location favolosa sulla collina di Monte Mario, dove sarà possibile degustare oltre cento vini premiati nella nuova edizione della guida che il Gambero Rosso dedica alle etichette dal miglior rapporto qualità prezzo. In aggiunta ai banchi d'assaggio dedicati alle cantine, non mancheranno sfiziose proposte food per accompagnare al meglio questo viaggio tra le eccellenze vinicole italiane. Così, dopo la presentazione in streaming dello scorso dicembre, anche Berebene (giunta alla sua 30esima edizione) potrà avere il suo momento live, consapevole di essere stata la compagna di viaggio di molti winelover, soprattutto durante il lockdown, consigliando i vini che, per la loro fascia di prezzo (al di sotto dei 20 euro a bottiglia) sono stati i più appetibili durante le restrizioni e i consumi solitari dentro le mura di casa. I biglietti dell'evento sono acquistabili solo ed esclusivamente online sul sito del Gambero Rosso fino a esaurimento. Per maggiori informazioni contattare: eventi.istituzionali@gamberorosso.it Intanto, il 16 maggio va in scena la degustazione Tre Bicchieri a Torino (J|hotel) e il 14 giugno a Lecce (Chiostro dei Domenicani).

GUIDE. Oli d'Italia 2021 festeggia i suoi primi 11 anni

Undici anni di Oli d'Italia, la guida del Gambero Rosso dedicata ai migliori extravergine 100% Made in Italy, che quest'anno raccoglie 544 aziende, 982 etichette e assegna 29 Premi Speciali (qui tutti i premiati www.gamberorosso.it/oli). In un anno molto complesso e difficile, **si è registrato il maggior numero di partecipazioni, in circa il 30% dei casi di aziende che non avevano mai aderito prima**. Segno che la guida interessa, che la scelta di pubblicarla in doppia lingua (italiano/inglese) sia vincente e che averla orientata sempre più verso il mondo business (senza però perdere di vista la sua utilità per i consumatori) sia la direzione giusta. Infine, la soddisfazione di aver contribuito in questi 11 anni a far crescere il mondo dell'olio di oliva, la cultura dell'extravergine Made in Italy e soprattutto il suo prezzo. Perfino l'emergenza Covid, alla fine, sembra aver dato un impulso al mercato dell'extravergine di qualità: la chiusura sciagurata dei ristoranti e lo stop globale dell'horeca ha infatti costretto i consumatori a porsi maggiormente il problema del consumo quotidiano casalingo e questo ha avuto un impatto positivo sull'extravergine, pur nel quadro di una débacle complessiva dell'economia mondiale. Per acquistare Oli d'Italia 2021 store.gamberorosso.it/

#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021

Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 10 anni '09
VILLA SPARINA

A Gavi, in provincia di Alessandria troviamo dagli anni 70 l'azienda Villa Sparina della famiglia Moccagatta. La tenuta comprende oggi 100 ettari, dei quali 65 coltivati a vigneti e parte della proprietà è riservata anche all'ospitalità grazie all'affascinante realtà di Villa Sparina Resort. Con Marco Sabellico assaggiamo il Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 10 anni '09. Dal colore paglierino carico dai brillanti riflessi verdi, il naso è intenso, complesso, ricco di frutto, connotato da una nota di zafferano, si aggiungono poi note di erbe officinali, incenso, vaniglia e una nota mentolata. In bocca il vino è fresco, secco, sapido, equilibrato, ricco di frutto maturo di mela cotogna, si sviluppa lungo e persistente. In bocca il vino è armonico, equilibrato, elegante con una bella vena acida e minerale che accompagnano l'assaggio per chiudere su leggere sfumature di agrumi. Ottimo da abbinare al vitello tonnato, battuta di Fassona, peperoni di Carmagnola ripieni, ma anche mozzarella di bufala campana e alici. Visita il sito **www.villasparinaresort.it/**
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/COaqtlMNhIY/

CONCORSI. Racconti intorno al vino: Città del Vino lancia un contest letterario

Al via il primo concorso letterario dell'Associazione Nazionale Città del Vino. Si chiama "Racconti Intorno al Vino" ed è dedicato alla memoria di Nino D'Antonio, docente universitario di Letteratura, scrittore e giornalista, grande amico e collaboratore dell'Associazione.

Sono ammessi racconti inediti a tema libero, purché aventi un collegamento con i temi del vino, del turismo enogastronomico, del paesaggio, dell'ambiente e della vita rurale, che non superino le 20mila battute (spazi compresi). Ogni autore può inviare al massimo un racconto, in formato word, entro il 31 agosto 2021 all'indirizzo e-mail info@cittadelvino.com, indicando nome e cognome, indirizzo postale e indirizzo mail, numero di telefono e nome del Concorso. La partecipazione è gratuita e aperta a tutti. Saranno premiati i migliori cinque racconti con 20 copie del libro edito dal Città del Vino contenente i racconti e con una selezione di vini partecipanti al Concorso Enologico Internazionale Città del Vino. Inoltre, i racconti vincitori verranno pubblicati sulla rivista bimestrale Terre del Vino e sul sito web dell'Associazione. La premiazione avverrà in occasione dell'Assemblea nazionale delle Città del Vino che si terrà a Barolo a novembre 2021.

ALTO ADIGE. Vendemmia 2020 buona per i bianchi, eccellenti alcuni rossi

Primo bilancio ufficiale della vendemmia 2020 per il Consorzio Vini Alto Adige, definita *"soddisfacente"*, **nonostante le condizioni atmosferiche abbiano dato filo da torcere ai vignaioli altoatesini.** *"In cantina si va delineando un'annata di qualità buona per i vini bianchi"* osserva il direttore **Eduard Bernhart** *"tra cui si distinguono gli ottimi risultati raggiunti da Chardonnay e Pinot grigio. Tra i rossi, Pinot Nero e Lagrein hanno raggiunto una qualità eccellente, con Merlot e Cabernet comunque su buoni livelli, nonostante le condizioni meteo precarie abbiano richiesto una vendemmia più precoce. La Schiava si presenta meno corposa rispetto alle annate precedenti"*. L'annata 2020, rispetto alla media degli ultimi anni, presenta un tenore zuccherino mediamente inferiore di 1 grado Babo, mentre l'acidità totale si è confermata ai livelli consueti.

SOCIALE. Disabili tra le vigne per imparare il mestiere di viticoltore

Si chiama "Mettiamoci alla prova – Percorsi abilitanti per ragazzi disabili" il progetto curato dall'Associazione Grd (Genitori ragazzi down Bologna), finanziato da Fondazione Cassa di risparmio in Bologna, che punta ad accompagnare adolescenti e giovani adulti con disabilità intellettive in un percorso di autonomia, facendo svolgere loro attività con una sperimentazione manuale, in previsione di un possibile inserimento nel mondo del lavoro. L'iniziativa, che già si svolge presso la Cooperativa sociale Eta Beta di Bologna, **dal 6 maggio si allargherà anche alla storica azienda vitivinicola Palazzona di Maggio**, a Ozzano dell'Emilia.
"Durante il periodo scolastico, i disabili usano molto il pc ma hanno poche opportunità di misurarsi e conoscere le attività manuali", spiega Antonella Misuraca, presidente Grd Bologna. Il percorso formativo prevede tre ore a settimana, per due mesi, coi giovani disabili che saranno integrati nella consueta attività vitivinicola: cura delle viti, potature, legature, pulizia delle siepi e mansioni di cantina.

BILANCI. Ricavi Ruffino giù a 106 mln di euro. Entro 2025 sarà 100% sostenibile

Il 2020 di Ruffino si chiude con un fatturato di circa 106 milioni di euro, contro i 133 del 2019, e una produzione annua di circa 26 milioni di bottiglie (contro i 33,5 mln del 2019) ottenute dai circa 612 ettari di vigneti. *"Ristorazione, turismo, enogastronomia, settori sui quali si basa tutta la nostra economia nazionale, sono fermi"* ha commentato l'amministratore delegato Sandro Sartor in un incontro online *"e ci vorrà del tempo prima di ripartire e tornare a un livello pre Covid"*.

L'azienda guarda al futuro ed è in questo percorso che si inserisce l'investimento che riguarda l'allargamento di Poderi Ducali, in Veneto, dell'area produttiva di Tenuta La Duchessa. Sul fronte ambientale entro il 2025 *"sarà probabilmente la più grande realtà vinicola toscana interamente sostenibile"*. A fine 2021, più del 40% dei vigneti di proprietà sarà biologico.

PILLOLE DI NEUROMARKETING

Alla ricerca dell'autenticità

Sempre più spesso viene chiesto al nostro Centro di Ricerca di Neuromarketing di individuare gli elementi attrattivi di un prodotto in uno scaffale, considerando da una parte l'esigenza di rispettare gli elementi grafici che attirino l'attenzione del consumatore in pochi secondi e, dall'altra, di individuare se elementi di contesto, come il cambiamento dei trend di consumo, possono modificare il "tracciamento" oculare del consumatore davanti uno scaffale.
Nel primo ambito, numerose ricerche hanno dimostrato il valore predittivo di alcuni stimoli nell'attrarre l'attenzione: coerenza cromatica prodotto-etichetta; uso di un colore forte per la capsula (rosso o amaranto in coerenza col tipo di vino); scelta di una carta più materica con contrasto cromatico della scritta, magari a rilievo; richiamo di immagini comprensibili o rispettose dei principi gestaltici della buona forma.
Il secondo ambito è relativo all'influenza di eventuali cambiamenti valoriali determinati da fattori contingenti come la pandemia. In effetti, le nuove tendenze valoriali influenzano il modo di guardare lo scaffale e di conseguenza le decisioni. Dai nostri studi (eye tracking per tracciamento oculare in field e in laboratorio), si rileva una forte attrattività di alcuni elementi. La ricerca di indicatori di naturalità e autenticità sembra essere un elemento di rilievo. Oggi, a fronte di un comportamento di acquisto sempre più guidato dal tentativo di "comprare meno, ma meglio" la scelta di un vino, almeno quella guidata in prima istanza dal packaging, è fortemente influenzata da etichette che riescano a trasmettere qualità, sostenibilità e autenticità. Questo processo, però, non può essere demandato a lunghe descrizioni in retroetichetta, tranne se il prodotto è destinato all'Horeca: **i consumatori osservano uno scaffale per pochi secondi. Il tempo medio del "pick up" (presa dallo scaffale) varia da 4 a 20 secondi.** Pochi secondi per permettersi di descrivere il significato del nome, elemento importante per il produttore, ma poco significativo per il consumatore inesperto. Lui vuole sapere se la sua richiesta di trasparenza, autenticità e sostenibilità potrà essere rispettata. A questo si aggiunga l'esigenza di sapere quali sentori proverà e quali abbinamenti sono consigliati. Non più, quindi, etichette solo "gradevoli" e giustificate per chi le fa, ma visibili nello scaffale e coerenti con le richieste valoriali del momento.

– **Vincenzo Russo,** Coordinatore Centro di Ricerca Neuromarketing Behavior and Brain Lab Iulm

ENOTURISMO. I l Ruchè Docg punta sul marketing territoriale. Intesa con i comuni

Punta sul marketing territoriale il Ruchè Docg di Castagnole Monferrato (1 milione di bottiglie). Lo fa grazie a un progetto, di durata biennale, da 60 mila euro che vuole creare un'immagine coordinata per le aziende della denominazione piemontese ma anche per ristoranti, strutture ricettive e negozianti, formando una rete per il turismo della zona di circa 60 attori. Oltre alle 22 cantine aderenti all'associazione produttori presieduta da Luca Ferraris, ci saranno anche i 7 comuni della Docg (Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi), che cofinanzieranno l'investimento. L'obiettivo è arrivare a un turismo più consapevole: **formazione su misura one to one, elaborazione di un'offerta enoturistica ottimale e di proposte turistiche ad hoc**, rapporti con tour operator e cartellonistica dedicata. Sviluppato da Agricola Multimedia e Love Langhe Tour, il progetto ha ottenuto l'appoggio del Consorzio tutela Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

LOGISTICA. Trasporti green nelle Langhe: al via progetto Ecolog

Prende il via la fase sperimentale dell'iniziativa che punta a modificare la logistica del vino, lanciata da Consorzio Barolo Barbaresco e da Coldiretti Cuneo assieme all'Unione Comuni Colline di Langa e Barolo. **L'obiettivo è dimezzare del 50% le emissioni inquinanti e del 33% il traffico di mezzi pesanti nell'area Unesco.**
Grazie a una piattaforma digitale (sviluppata da Tesisquare) su cui le aziende inseriscono gli ordini e prenotano il ritiro della merce, i mezzi (piccoli, a basse emissioni, coordinati da Sandri Trasporti) percorreranno il tragitto più breve possibile e sempre a pieno carico, ritirando gli ordini dalle cantine e raccogliendoli in un unico hub fisico da cui partiranno verso i mercati di destinazione. La filiera del vino si candida a divenire un modello di efficienza, rispettoso dell'ambiente. Da un punto di vista enoturistico, la possibilità di mettere in sicurezza molte strade, troppo frequentate da autoarticolati da e per le cantine.
www.progettoecolog.it

ENOGASTRONOMIA. Alta Formazione e Master: i 6 corsi della Gambero Rosso University che, insieme ai percorsi di laurea, completano l'offerta

Non solo corsi di laurea (di cui abbiamo parlato nello scorso numero di Tre Bicchieri): l'offerta formativa della Gambero Rosso University, in collaborazione con Università Mercatorum spazia a 360 gradi rivolgendosi anche a specifici segmenti dell'enogastronomia: dalla ristorazione al turismo gastronomico, dal food&wine management al turismo agroalimentare. Il tutto in quattro corsi di Alta formazione e due Master, che affianco i sei corsi di laurea. Vediamo nel dettaglio.

1 Il corso di Alta Formazione **La filiera enogastronomica: dal produttore all'esportazione** punta a offrire conoscenze e strumenti per valorizzare l'eccellenza e la biodiversità italiana in chiave export, per comprendere quali sono gli elementi su cui puntare per migliorare la marginalità. Il corso approfondisce le particolarità giuridiche dei contratti di vendita internazionale; i contratti di intermediazione (agenti, distributori); logistica e packaging; mercati target; scelta degli intermediari (canali di vendita); pianificazione vendite estere.

2 Il corso di Alta Formazione in **Gestione sostenibile dell'impresa agroalimentare e vitivinicola** si occupa di green economy ed economia circolare, sia a livello di singola impresa che di filiera. Affronta temi relativi all'organizzazione dell'impresa agroalimentare e vitivinicola nell'ambito della sostenibilità ambientale ed ecologica, con cenni di microbiologia e chimica degli alimenti e con riferimenti al management per l'enogastronomia. Particolare attenzione all'alimentazione sostenibile, nei suoi aspetti economici, ecologici e sociali.

3 Il corso di Alta Formazione **Progettazione e gestione delle attività della ristorazione** offre strumenti di gestione del business ristorativo: si va dal business model alla progettazione dell'offerta food&beverage, alla comunicazione, passando per aspetti amministrativi e di controllo di gestione. Centrale il tema della formazione del personale di sala e di cucina, fino agli aspetti tecnici, come gli adempimenti amministrativi e lo storytelling del cibo. Particolare attenzione alla progettazione del ristorante e della cantina, costruzione del menu e carta vini. In ultimo, previsti casi di studio su asporto, delivery e catering.

4 Il corso di Alta Formazione in **Strategie e gestione del Turismo enogastronomico** si articola tra saperi e operatività nelle discipline antropologiche, sociologiche, geografiche, storiche, nutrizionali, agronomiche, merceologiche, economiche e del marketing avanzato. Numerosi i casi di studio previsti, per ampliare le conoscenze teoriche con quelle pratico-operative. I corsisti, al termine, potranno svolgere mansioni di progettazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari, in ottica di pianificazione territoriale e di promozione del Made in Italy a tavola.

5 Il primo dei due Master è dedicato al **Food & Wine export management**, che offre conoscenze in tema di esportazione per le aziende del comparto enogastronomico, attraverso una solida formazione interdisciplinare. Il percorso di studio spazia dall'area giuridica (normative e regolamenti) al diritto alimentare, a quello privato internazionale; dal business English per il mercato estero al marketing per l'export enogastronomico. Gli studenti sapranno leggere le esigenze di mercato in materia di commercio internazionale, effettuare scelte di posizionamento strategico, comprendere le regole doganali applicate alla logistica. Potranno lavorare nel team export delle aziende del settore enogastronomico.

6 Il secondo Master è dedicato al **Turismo agroalimentare, geografia e politiche del cibo** e offre una formazione interdisciplinare. Al termine, lo studente sarà in grado di valutare e proporre soluzioni di business utilizzando i principali strumenti applicabili ai processi gestionali. Diverse le aree affrontate: gestione d'imprese turistiche agroalimentari; politica economica per l'agroalimentare; politiche del cibo; turismo e Made in Italy; strategia e territorio.

Per maggiori info:
www.gamberorossouniversity.it/#corsi

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

EVENTI. A maggio Anteprima Merano wine festival/Naturae et purae

In occasione del Merano flower festival (Mff), in programma dal 28 al 30 maggio prossimi, anche i vini scendono in campo, con un'anteprima del Merano wine festival (Mwf) la kermesse altoatesina, che si svolge a novembre. L'anticipazione primaverile della rassegna dei vini d'eccellenza che si tiene a novembre, a Merano, si presenterà sotto le vesti di "Naturae et Purae", un evento dedicato alla sostenibilità, rivolto a un pubblico selezionato (non oltre 250 persone per sessione) che proporrà un percorso sensoriale tra aromi e profumi della natura, abbinati alla purezza del vino. Molto rigide le regole, nel rispetto della normativa anti Covid-19: **5 metri quadrati per persona (produttore, visitatore, personale di servizio), massimo 250 persone per sessione**, lunghezza tavoli almeno 5 metri, spazio tra un tavolo e l'altro minimo 1 metro, massimo 3 persone per la gestione del tavolo, 3 visitatori per tavolo con il rispetto di minimo 1 metro di distanza tra loro. Sono quattro i distinti momenti: *Campania Felix*, con vini, aziende, prodotti e consorzi campani; *Cult Enologist*, con degustazioni a cura di grandi enologi internazionali; *Catwalk Rosè*, dedicato ai rosati; *Think Tank – Sostenibilità della filiera vitivinicola*, un evento digitale con università e istituzioni.

www.winehunter.it/naturaeetpurae

supervisione editoriale
Paolo Cuccia
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni,
Vincenzo Russo
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
www.tastetrentino.it/

FINO AL 12 GIUGNO
❖ **CONEGLIANO VALDOBBIADENE FESTIVAL**
Colline del Prosecco (Treviso)
www.prosecco.it/it/

8 MAGGIO
❖ **SCOLLINANDO 2021**
percorsi enoturistici
in Oltrepò Pavese
tutti i week end
fino al 31 ottobre
www.buttafuocostorico.com/scollinando

10 MAGGIO
❖ **TRENTODOC DAY**
evento digitale
sulle piattaforme Zoom, Facebook, Instagram e Clubhouse
trentodoc.prezly.com/

10 MAGGIO
❖ **BUYWINE 2021**
edizione digitale
fino all'11 giugno
www.bit.ly/BuyWine2021
Trentodoc Day

11 MAGGIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Tenuta Ritterhof
Pinot grigio Opes '18
sui canali social del Gambero Rosso
per guardare la puntata: mercoledì alle 18

12 MAGGIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Caruso & Minini
Cutaja Nero d'Avola Ris. '17
sui canali social del Gambero Rosso
per guardare la puntata: mercoledì alle 18

14 MAGGIO
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Zeni 1870
Amarone della Valpolicella Ris. Nino Zeni '13
sui canali social del Gambero Rosso

14 MAGGIO
❖ **ANTEPRIME DI TOSCANA**
fino al 21 maggio
www.anteprimetoscane.it/AT/landing

15 MAGGIO
❖ **CHIANTI LOVERS**
Firenze - Fortezza da Basso
Viale Strozzi 1
dalle 9 alle 18

17 MAGGIO
❖ **ROSSO MORELLINO**
Scansano (Grosseto)
www.consorziomorellino.it

17 MAGGIO
❖ **LONDON WINE FAIR**
edizione digitale
fino al 19 maggio
www.londonwinefair.com/

22 MAGGIO
❖ **CHIARETTO DI BARDOLINO IN CANTINA**
Bardolino (Verona)
presso 20 cantine aderenti
fino al 23 maggio
www.consorziobardolino.it

28 MAGGIO
❖ **BEREBENE 2021**
Evento degustazione - Gambero Rosso - Roma presso Giardini di Villa Miani
via Trionfale, 151
dalle 18 alle 21
store.gamberorosso.it

28 MAGGIO
❖ **NATURAE ET PURAE 2021**
Merano (Bolzano)
presso Kurhaus
fino al 30 maggio
www.winehunter.it/

Le grandi cantine del Friuli Venezia Giulia

VILLANOVA
PIÙ VITE, DAL 1499

Loc. Villanova di Farra | via Contessa Beretta, 29 | Farra d'Isonzo (GO)
www.tenutavillanova.com | ☎ 0481 889311

La Tenuta Villanova coi suoi oltre cinque secoli di storia è indubbiamente uno dei capisaldi dell'enologia friulana. Nel 1932 fu acquisita dal lungimirante imprenditore Arnaldo Bennati ed è tuttora gestita dalla moglie Giuseppina Grossi Bennati. È una delle aziende storiche facenti parte della cosiddetta Isoletta del Collio di Farra, una piccola area collinare circondata dalla pianura isontina dove riemergono magicamente i suoli caratteristici del Collio goriziano. I vigneti si estendono su entrambi i territori per cui i vini prodotti con le uve di collina si fregiano del marchio Collio mentre gli altri sono compresi nella denominazione Friuli Isonzo.

I Vini e gli Abbinamenti consigliati

Collio Friulano '19

Ha un colore giallo carico ed un'aroma molto tipico di fiori di campo con note burrose. Al gusto è intenso, vellutato con retrogusto lieve di mandorla. Accostamento elegante con formaggi freschi ed il prosciutto crudo di San Daniele.

Collio Ribolla Gialla '19

Da ribolla gialla, presenta nuance di mela verde, sapore asciutto e fragrante. Eccellente come aperitivo con crudité di pesce e sushi. Da provare con le sarde, la frittura di pesce ed ovuli crudi.

Friuli Isonzo Malvasia '19

Si caratterizza per i suoi profumi che ricordano note balsamiche di sambuco, fiori d'arancio e lavanda. Vino con una struttura ricca e molto sapido. Da abbinare a primi piatti e zuppe a base di crostacei.

AUSTRALIA. Export a -4%. Forte calo in Cina, ma cresce l'Europa

Export di vino in flessione per l'Australia. Nel periodo tra il primo aprile 2020 e il 31 marzo 2021, il calo è del 4% a 2,77 miliardi di dollari. **Un trend negativo dovuto principalmente all'innalzamento dei dazi doganali da parte della Cina**, secondo l'analisi dell'ultimo report di Wine Australia. Per quanto riguarda i volumi, l'Australia ha esportato 724 milioni di litri, l'1% in meno rispetto all'anno precedente, a un prezzo medio per litro di 3,82 euro (fob: franco a bordo). Ma a pesare su questa situazione, secondo quanto sottolineato dal ceo di Wine Australia, Andreas Clark, non c'è solo la questione Cina, ma anche l'effetto di ben tre vendemmie consecutive più basse della media. Nel solo mercato cinese, l'Australia ha visto crollare gli incassi dalle vendite estere di vino, passati – per citare un solo esempio – dai 325 milioni di dollari ad appena 12 milioni di dollari tra dicembre 2020 e marzo 2021. Un crollo che ha riguardato in particolare i vini imbottigliati, le cui quote sull'export totale sono passate dal 46% al 41% nel giro di 12 mesi, terminanti a marzo 2021.

Le notizie "positive" (positive per i vini australiani, meno per quelli italiani) arrivano dalle spedizioni verso l'Europa, incluso il Regno Unito. L'incremento è del 23% in valore a 710 milioni di dollari. Si tratta del livello più alto degli ultimi dieci anni. Si cresce anche nel Nord America (+5% a 628 mln/dollari) e verso l'Oceania (+7% a 112 mln/dollari). **La performance dell'export australiano di vino, depurata dell'effetto Cina, sarebbe positiva con un +10% in valore e +8% in volume.**

Considerando le tipologie di vino per contenitore, negli ultimi 12 mesi, il valore del vino esportato in bottiglie in vetro è diminuito dell'8% a 2,2 miliardi di dollari; a fronte di volumi in calo del 10% a 299 milioni di litri. Ne è derivato, spiega Wine Australia, un aumento del 2% del valore medio delle esportazioni in bottiglia a 7,26 dollari per litro (franco a bordo). Per quanto riguarda l'export di vino sfuso si registra un aumento del 18% in valore (a 577 milioni di dollari) e dell'8% in volume (a 418 milioni di litri). Il prezzo medio del vino sfuso è aumentato del 9% a 1,38 dollari al litro. **G.A.**

Australia – export vino top 5 mercati a valore

Cina a 869 mln/dollari	**- 24%**
Uk a 461 mln/dollari	**+33%**
Usa a 432 mln/dollari	**+4%**
Canada a 195 mln/dollari	**+9%**
Hong Kong a 148 mln/dollari	**+55%**

fonte: Wine Australia (aprile 2020-marzo 2021)

GAMBERO ROSSO

WORLDTOUR

CALENDAR 2021

JUNE

07 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri Experience
09 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri Experience
BERLIN - Germany	trebicchieri Experience
FRANKFURT - Germany	trebicchieri Experience
HAMBURG - Germany	trebicchieri Experience
MUNICH - Germany	trebicchieri Experience

JULY

06 MOSCOW - Russia	trebicchieri Experience
08 ST. PETERSBURG - Russia	trebicchieri Experience
LONDON - U.K.	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

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

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational

IL MIO EXPORT

Cinzia Girardini - Gigante

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La percentuale export è di circa il 30%. Tra i più importanti Paesi di sbocco Austria, Germania, Svizzera, Danimarca, Usa e Canada.

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

Stiamo ancora vivendo in un periodo di incertezza: alcuni importatori hanno attivato un e-shop o vendita diretta B2C, alcuni hanno già fatto degli ordini, altri stanno ancora aspettando.

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

Come l'anno scorso, il sistema ripartirà alla grande soprattutto con le vendite Horea e con vendite dirette in azienda a turisti stranieri. Il focus è consolidare i mercati attuali e continuare a sviluppare i contatti già in atto in altri Paesi che sono ancora titubanti ad inserire nuove referenze.

4 Come va con la burocrazia?

Grazie al nostro Wine Resort, ante-Covid abbiamo accolto oltre 50 nazionalità durante il lockdown e molti ospiti ci hanno contattato per ricevere il vino direttamente. La burocrazia, però, a causa della gestione accise, paralizza quasi queste vendite.

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

Di solito con fiere internazionali, affiancando l'importatore nel mercato: la fiera è importante per allacciare i contatti e approfondire lo studio del mercato. Adesso con promozioni tramite degustazioni online, invio campioni seguita da video chiamata, qualche campagna promozionale online. Si è perso il contatto ed è molto difficile con un prodotto conviviale e culturale come il vino.

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

Abbiamo unSales&Marketing Manager che si occupa dell'estero e poi coadiuva la proprietà in Italia. Ci è stata consigliata e poi al colloquio ci siamo piaciuti.

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

Mi ricordo di un viaggio in Asia. Invitata ad un pranzo, sono state servite delle cavallette fritte. Per cortesia e curiosità, le ho mangiate e ne sono rimasta stupita: mi hanno ricordato le nostre schile (gamberetti grigi) fritte. Ho proposto un abbinamento con la nostra Malvasia Friulana, così è iniziata una collaborazione lavorativa.

❖ Gigante - Corno di Rosazzo - Udine - www.adrianogigante.it

NEL PROSSIMO NUMERO
PITARS

L'UE CAMBIA IDEA SULLE BIOTECNOLOGIE. PER IL VINO È DAVVERO UNA NUOVA OPPORTUNITÀ?

Svolta sulle Tecnologie di evoluzione assistita in agricoltura nell'Ue, che apre anche al genoma editing, in attesa di un quadro normativo aggiornato. Le associazioni chiedono di fare presto, ma il tema è delicato. Il mondo della ricerca: "Non si tratta di Ogm, ma di un miglioramento genetico della vite che permette nuove riposte al climate change"

a cura di Gianluca Atzeni

Il nuovo corso europeo sulle biotecnologie in agricoltura fa tirare un sospiro di sollievo al mondo scientifico europeo, pur nella consapevolezza che sarà lunga la strada per una definitiva applicazione su larga scala delle Tecnologie di evoluzione assistita (termine che sostituisce Ngt-Nuove tecniche genomiche) e che bisognerà attendere alcuni anni prima che le strade siano definitivamente sgombre da ostacoli.

La Commissione europea ha, infatti, appena pubblicato uno studio in materia di Ngt (Tea), elaborato su richiesta del Consiglio Ue, in cui si afferma che le tecniche più moderne di ingegneria genetica applicate al mondo vegetale possono contribuire a un sistema alimentare più sostenibile, nel quadro degli obiettivi del Green deal europeo e della strategia From farm to fork. **Nello stesso documento, l'Europa afferma che l'attuale legislazione sugli Organismi geneticamente modificati (Ogm), risalente al 2001, non è più in linea con queste tecnologie.**

SUPERATA LA SENTENZA DEL 2018

Il pronunciamento di Bruxelles è molto importante, perché rappresenta un primo decisivo passo avanti dopo il 2018, anno in cui la Corte di giustizia Ue (analizzando la causa C-528/16), stabilì che le tecniche utilizzate per la mutagenesi (che, a differenza della transgenesi, non implica l'inserimento di Dna estraneo all'organismo) potevano essere assimilabili a quelle usate per gli Ogm (regolate dalla direttiva 2001/18/Ce), nel rispetto del principio di precauzione. Quella contestata sentenza (emanata dopo una causa intentata dal sindacato agricolo Confédération paysanne contro il Governo francese, che aveva previsto deroghe ai prodotti ottenuti per mutagenesi) rappresentò un freno allo sviluppo delle moderne tecnologie applicate al Dna delle specie vegetali, confermando l'impossibilità di coltivazione in campo per uso commerciale. Tra favorevoli, scettici e contrari, a molti sembrò allora un colpo di grazia allo sviluppo del settore. Ma ora le parti si sono invertite.

Chiamiamole Tea e non più Ngt

La sigla Tea, che sta per Tecnologie di evoluzione assistita, sostituisce Ngt (Novel/New genomic techniques, nuove tecniche genomiche) e Nbt (New breeding techniques, nuove tecniche di ibridazione). Il termine Tea, fortemente voluto dalla Società italiana di genetica agraria, sta prendendo lentamente piede nella comunicazione per indicare l'insieme delle tecniche di ingegneria genetica. Le Tea permettono di modificare in maniera specifica e relativamente rapida il genoma di un organismo (ad esempio la vite).

Le biotecnologie nel mondo

Sono 71 i Paesi che dal 1996 utilizzano colture biotech, ovvero migliorate con l'ingegneria genetica, secondo l'ultimo report Isaaa (International service for the acquisition of agri-biotech) pubblicato a fine 2020. La superficie (dati 2019) si è stabilizzata a 190 milioni di ettari, coltivati in 29 Paesi e importati come derrate agricole in altri 42 Paesi (compresa l'Italia). Il 91% delle superfici è appannaggio di Usa, Brasile, Argentina, Canada e India. Sono colture biotech il 79% del cotone, il 74% della soia, il 31% del mais e il 27% della colza. Da un punto di vista tecnologico, il biotech serve a proteggere le coltivazioni dagli attacchi degli insetti e dalla competizione con la vegetazione infestante. In un'Europa che sta a guardare, la coltivazione in campo di prodotti biotecnologici è praticamente vietata, se si fa eccezione per il mais nella Penisola iberica. A fronte di una stabilità di Americhe e Asia, si registra un incremento delle superfici in Africa, Vietnam, Filippine e Colombia. Tra le altre colture ci sono anche barbabietola, papaya, patata, melanzana e, tra le nuove, mela, ananas e zucca. "Al contrario di quanto si pensa, ovvero che la ricerca sia appannaggio delle grandi imprese internazionali" sottolinea Assobiotech "gli organismi di ricerca pubblica sono al lavoro con progetti che riguardano banana, patata, frumento, diversi legumi e senape".

IL NUOVO CORSO DELL'UE

Dallo spostamento in avanti del nodo biotech, è nata l'esigenza di approfondire la materia, e nel novembre 2019 il Consiglio Ue ha chiesto alla Commissione lo studio scientifico, reso noto lo scorso 29 aprile, con allegata l'attesa presa di posizione ufficiale della Commissaria europea alla Salute e la sicurezza alimentare, **Stella Kyriakides,** che di fatto ha ribaltato il punto di vista, parlando di necessità di adattamento ai progressi tecnologici: *"È giunto il momento di instaurare un dialogo aperto con cittadini, Stati membri e Parlamento per decidere insieme la via da seguire in relazione all'impiego di queste biotecnologie nell'Ue, mantenendo come principio guida la sicurezza dei consumatori e dell'ambiente"*. Il pronunciamento ufficiale non implica d'ora in avanti una sorta di liberi tutti, ma porta con sé il via libera al necessario e – si spera – costruttivo confronto tra istituzioni, stakeholder e cittadini, in vista dell'adozione di nuove norme su biotecnologie e Ogm. Da un punto di vista economico, l'Europa potrebbe aprile la strada a un percorso futuro che porterà investimenti nel comparto sia attraverso i Programmi di sviluppo rurale sia con le risorse di privati. Da un punto di vista agricolo, per le imprese ci sarà l'opportunità di affrontare con maggiore serenità le urgenti sfide del cambiamento climatico e della salvaguardia della biodiversità.

Un primo step sulla discussione in materia di Tea (Ngt) è atteso il 31 maggio prossimo, in occasione del Consiglio dei ministri agricoli dell'Ue (Agrifish), nel quale gli Stati membri saranno chiamati a pronunciarsi sul parere della Commissione che, a sua volta, discuterà le proprie conclusioni col Parlamento e i soggetti interessati. Inoltre, nei prossimi mesi ci sarà tempo per una valutazione di impatto, comprendente una pubblica consultazione per valutare le opzioni strategiche riguardanti la regolamentazione sui vegetali ottenuti con tecniche Tea. Insomma, un cambio di prospettiva destinato a far discutere.

LE ASSOCIAZIONI CHIEDONO DI FARE PRESTO

La maggior parte delle associazioni agricole europee e italiane ha accolto con favore la presa di posizione di Bruxelles, invitando le istituzioni a fare presto per recuperare il tempo perduto. Una delle più grandi sigle agricole cooperative dell'Ue, il Copa-Cogeca, ha invitato Bruxelles ad agire in fretta: *"Potremo raggiungere gli obiettivi del Green deal"* ha detto **Gunnar Kofoed**, responsabile del gruppo sementi *"se avremo accesso a tecniche di mutagenesi semplici ed efficaci. Gli agricoltori sono pronti proprio perché i primi ad essere colpiti* »

Claudio Moser (Fondazione Mach): "Positiva la modifica al quadro normativo"

Di possibili novità derivanti dal nuovo studio Ue ne abbiamo parlato con. **Claudio Moser**, responsabile Dipartimento genomica e biologia delle piante da frutto presso il Centro ricerca e innovazione Fem.

Quali implicazioni sulla ricerca applicata al miglioramento genetico nel vino dall'introduzione di una netta distinzione tra Ogm e Ngt?

Se l'Ue adotterà regole diverse e distinte per Ogm e Ngt segnerà un passo importante per lo sviluppo della ricerca applicata nel settore viti-vinicolo e, quindi, per il miglioramento genetico della vite. Se non ci sono impedimenti alla loro applicazione e se si creerà un nuovo mercato per questi prodotti, anche la ricerca a monte dell'intero processo sarà fortemente incentivata.

In quali aspetti particolari, una legge obsoleta sugli Ogm ha frenato la ricerca in questi anni?

A livello europeo, il sentimento dell'opinione pubblica sugli Ogm è di ostilità o timore e questo ne ha sicuramente frenato la diffusione. Questo non è sempre vero a livello internazionale dove la superficie coltivata con Ogm è importante ed è cresciuta costantemente negli ultimi tre decenni. Essendo fino ad ora le Ngt assimilate agli Ogm, ne consegue che un freno c'è stato. Ciò nonostante, molte università e istituti di ricerca, italiani e internazionali, hanno intrapreso ricerche nelle Ngt, da quando sono usciti i primi lavori scientifici che dimostravano la loro applicabilità ed efficacia: stiamo parlando di non più di 5-10 anni. Mi auguro che il probabile cambio nel quadro normativo a livello europeo e una più matura informazione del consumatore e dell'opinione pubblica permettano a queste nuove tecnologie di esprimere tutto il loro potenziale.

Quali i progetti in corso in Fondazione Mach sulla vitivinicoltura?

Lavoriamo con le Ngt sia su vite che su melo da quasi 10 anni. Rimanendo alla vite, utilizziamo l'editing genomico per inattivare i geni di suscettibilità a oidio e peronospora. La strategia adottata prevede che queste piante, con piccolissime modifiche nel Dna, non vengano più riconosciute come ospite da questi patogeni fungini o batterici e risultino più tolleranti a tali malattie. Applichiamo le Ngt anche per studiare la funzione di geni che pensiamo siano responsabili di tratti interessanti sia da un punto di vista scientifico sia da un punto di vista applicativo, ad esempio perché coinvolti nella regolazione della densità stomatica, o nella formazione della cuticola e della parete cellulare, le prime barriere della pianta nei confronti degli stress biotici e abiotici.

Quali i principali risultati ottenuti finora dai vostri studi?

Abbiamo dimostrato che è possibile applicare l'editing genomico in diverse varietà coltivate di vite, ossia produrre mutazioni mirate nel loro genoma. Ci stiamo concentrando sull'ottenimento di viti più tolleranti a peronospora e oidio. Al momento abbiamo diversi mutanti nei geni di suscettibilità che stiamo testando in serra, tramite infezioni artificiali. In parallelo, stiamo anche cercando di sviluppare nuove metodologie di trasferimento del complesso molecolare per l'editing genomico (Crispr/Cas) che non introducano Dna diverso rispetto a quello della vite: questo è un passaggio tecnico fondamentale per la classificazione dei nuovi prodotti come non-Ogm. La ricerca è ancora in corso e richiederà alcuni anni per la messa a punto e per l'applicazione sulle diverse varietà coltivate, però la strada è aperta e sembra promettente. Abbiamo, poi, una serie di progetti per produrre quella conoscenza fondamentale per poter applicare le Ngt. È necessario conoscere quali sono i geni che determinano una caratteristica della pianta per poterli modificare tramite mutazione mirata.

Quali sono le più grandi preoccupazioni del mondo dell'industria vitivinicola a cui cercate di dare risposte?

Una maggiore sostenibilità ambientale. È la richiesta principale che ci arriva dal mondo viti-enologico sia italiano che europeo negli ultimi anni e, con maggiore insistenza, in questo periodo. Questo significa avere a disposizione cloni delle attuali varietà più richieste dal mercato che siano resistenti o più tolleranti alle principali malattie (peronospora, oidio e botrite) ma anche più tolleranti allo stress idrico e da calore, fenomeni sempre più estremi per il cambiamento climatico.

Rispetto ad altri Paesi, la ricerca italiana in vitivinicoltura come si posiziona?

L'Italia ha una lunga tradizione di ricerca nel settore sia viticolo che enologico e, insieme a Francia, Spagna, Stati Uniti, Australia e più recentemente Cina, Nuova Zelanda, Cile, Brasile e Sud Africa, è fra i paesi che più hanno contribuito e contribuiscono all'avanzamento della ricerca in questi settori. università, Cnr, istituti di ricerca e fondazioni sono gli attori principali, mentre il settore privato ha capito solo nell'ultimo decennio l'importanza dell'innovazione come driver per una maggiore competitività.

Quando il quadro legislativo in Ue sarà meglio definito è lecito attendersi più risorse in ricerca?

È auspicabile che Europa e Italia aumentino il finanziamento alla ricerca in tutti i settori compreso il viti-vinicolo. Sembra che questo possa finalmente avvenire col Next generation Eu. Senza dubbio un quadro legislativo più chiaro per le Ngt favorirà finanziamenti pubblici e privati.

dal climate change". Anche la Confagricoltura, col presidente **Massimiliano Giansanti**, parla di tempi stretti: *"Chiediamo alle istituzioni di accelerare il passo per giungere a una chiara regolamentazione per l'uso delle biotecnologie che negli ultimi anni hanno avuto una rapida diffusione a livello mondiale, anche nei Paesi terzi coi quali l'Ue ha sottoscritto accordi per l'interscambio di prodotti agroalimentari"*.

Decisivo anche il ruolo della Coldiretti, il suo nuovo punto di vista sul rapporto tra Ogm e biotecnologie, concretizzatosi a inizio 2020 in un accordo con la Società italiana di genetica agraria in cui l'organizzazione ha aperto all'uso di cisgenesi e genome editing in funzione della tutela della biodiversità italiana con le Tea: *"È importante avviare una riflessione sulla genetica green"* ha detto il presidente **Ettore Prandini** *"e cogliere queste nuove opportunità, visto che i non c'è adeguata collocazione normativa per i prodotti agricoli ottenuti con tali metodologie"*. Secondo la Cia-Agricoltori italiani, l'agricoltura non può fare a meno del miglioramento genetico, che ha da sempre accompagnato la sua storia mediante le tecniche tradizionali di incrocio e innovazione varietale: *"Oggi abbiamo bisogno"* dice il presidente Dino Scanavino *"di ulteriore miglioramento per adattare le nostre colture a un contesto ambientale trasformato dal cambiamento climatico e minacciato dalla Xylella e dai patogeni fungini che attaccano la vite"*. **Franco Verrascina**, presidente di Copagri, evidenzia come l'esecutivo Ue abbia finalmente distinto Ogm da nuove tecniche genomiche:

"Da Bruxelles arriva un ulteriore invito a puntare con decisione sulle innumerevoli possibilità offerte dalla ricerca e dall'innovazione, continuando a lavorare e a investire risorse affinché queste ultime vengano trasmesse ai produttori agricoli".

Per il coodinatore Comagri al Parlamento Ue, **Paolo De Castro**, i risultati dello studio reso noto dalla Commissione Ue saranno presto sottoposti all'attenzione di Consiglio e Parlamento *"con l'auspicio di arrivare presto al superamento della vecchia legislazione in materia e di una sentenza della Corte di giustizia Ue del 2018 che non chiariva la differenza tra Tea e Ogm tradizionali. Un passo avanti per fornire ai produttori le necessarie alternative alla chimica"*.

I CONTRARI: "SI RISCHIA UN VUOTO NELLA TRACCIABILITÀ"

Ma non sono mancate voci contrarie, come **Greenpeace:** *"Le nuove tecniche genomiche consentono alle aziende biotecnologiche di apportare modifiche significative agri organismi; modifiche non presenti in natura e diverse dalle tecniche di selezione tradizionali. Le evidenze che le nuove tecniche Ogm possono avere effetti non voluti e imprevisti sono in aumento"*. Sulla stessa frequenza **Slow food**: *"Se questi 'nuovi Ogm' non saranno sottoposti a test di sicurezza, si determinerà un vuoto nella tracciabilità ed etichettatura, e questa è una notizia preoccupante per i cittadini europei, che potrebbero ritrovarsi nel piatto i nuovi Ogm senza informazioni in etichetta e senza esercitare il proprio diritto a scegliere, e per gli agricoltori e gli allevatori, per i quali garantire nuovi alimenti senza Ogm diventerà sempre più difficile e costoso"*. ›› ››

Biotech in pillole: il metodo Crispr/Cas

In agricoltura, le mutazioni naturali del Dna sono costanti ma casuali. L'agricoltore ha sfruttato talvolta questi incroci fortunati, sapendo che è molto bassa la possibilità di ottenere una pianta con caratteri favorevoli ai propri scopi mediante incroci. L'editing genetico (altrimenti definito Tea-Tecnologie per l'evoluzione assistita) riesce a intervenire con precisione nella modifica di caratteristiche peculiari dei geni di un organismo (ad esempio sulla sensibilità della pianta a una certa malattia), non solo con precisione ma anche con più rapidità rispetto ai metodi classici di ibridazione e senza modificare altre parti del Dna. Tra i più promettenti, capaci di intervenire sugli acidi nucleici, c'è il cosiddetto metodo Crispr (che sta per Clustered regularly-interspaced short palindromic repeats): frammenti di Dna con brevi sequenze ripetute associati all'introduzione della proteina Cas9, formano dei sistemi immunitari che consentono ai batteri di difendersi da elementi genetici estranei. Chiamati così dal 2002, il loro ruolo nelle infezioni virali è stato definito in seguito da Emmanuelle Carpentier e Jennifer Doudna, che hanno ricevuto il Nobel per la Chimica nel 2020. Usare il metodo Crispr/Cas, introducendo la proteina Cas9 e gli appropriati acidi ribonucleici (Rna) nelle cellule, consente di tagliare il genoma in qualsiasi punto in maniera precisa. In viticoltura, tramite queste forbici molecolari, si possono attivare/disattivare i geni bersaglio. Le applicazioni vanno dalla resistenza alle malattie ma anche all'ottenimento di qualità resistenti al climate change, fino alla modulazione dell'espressione dei geni per ottenere tipologie con caratteristiche di differenti livelli. L'Università di Milano, ad esempio, ha lavorato a un progetto di miglioramento genetico (finanziato con 6 milioni di euro) per Nebbiolo, Sangiovese, Glera, Pinot grigio, Aglianico, Nero d'Avola in modo da renderli resistenti a peronospora, oidio e fillossera. I geni che portano la resistenza a queste malattie individuati in viti caucasiche vengono trasferiti nelle varietà italiane attraverso il genome editing e in particolare attraverso la tecnica Crispr/Cas.

Che cosa dice lo studio Ue

Le conclusioni dello studio pubblicato il 29 aprile 2021 sullo status delle Ngt in Ue affermano che:

- Le Ngt possono contribuire alla sostenibilità dei sistemi alimentari con piante più resistenti alle malattie, alle condizioni ambientali e agli effetti dei cambiamenti climatici; i prodotti possono inoltre beneficiare di qualità nutrizionali più elevate, come un tenore più sano di acidi grassi, e una minore necessità di pesticidi.
- Le Ngt possono apportare vantaggi a molti settori della società contribuendo agli obiettivi dell'Ue in materia di innovazione e sostenibilità dei sistemi alimentari, e a un'economia più competitiva.
- In relazione alle preoccupazioni connesse ai prodotti Ngt e alle loro applicazioni attuali e future, figurano il possibile impatto sulla sicurezza e sull'ambiente, ad esempio sulla biodiversità, la coesistenza con un'agricoltura biologica e senza Ogm, fino all'etichettatura.
- Le Ngt sono un insieme molto eterogeneo di tecniche e consentono di ottenere risultati diversi: alcuni prodotti vegetali sviluppati con tali tecnologie sono altrettanto sicuri per la salute umana e animale e per l'ambiente quanto le piante coltivate in maniera convenzionale.
- L'attuale legislazione in materia di Ogm, del 2001, non è più adatta allo scopo in relazione ad alcune Ngt e ai loro prodotti e deve essere adeguata al progresso scientifico e tecnologico.

IL PROFESSOR SCIENZA: "TUTTO IL MONDO AL DI FUORI DELL'UE SI STA MUOVENDO"

Cosa ne pensa, invece, il mondo della ricerca scientifica? Lo abbiamo chiesto ad alcuni dei massimi esperti del mondo accademico come il professor Attilio Scienza (ordinario di Viticoltura all'Università di Milano) e il professor Mario Pezzotti (ordinario di Genetica agraria all'Università di Verona e fresco di nomina a direttore scientifico della Fondazione Mach). Il professor **Attilio Scienza** guarda al futuro e si dice prudente: *"Non è tutto finito con questo pronunciamento della Commissione, anzi, l'iter per le Ngt è lungo e ci vorranno diversi anni per vederle applicate.* ***Deve essere chiaro che le tecniche di genoma editing non determinano nessuna nuova varietà ma danno origine a cloni"***. È questo un passaggio fondamentale, perché il concetto passi al grande pubblico. *"Innanzitutto"* rileva *"tali tecniche utilizzano geni all'interno dello stesso genere, ad esempio Vitis Berlandieri e Vitis Vinifera, sessualmente compatibili e incrociabili con metodi tradizionali. In secondo luogo, si è scoperto che la modifica del genoma non avviene solo per aggiunta ma anche per sottrazione. Nel caso della peronospora della vite, sappiamo che la sensibilità della pianta al fungo è legata alla presenza di determinati geni. Se tolgo il gene, allora elimino il fungo"*.

L'Università di Milano, recentemente, si è concentrata su questi aspetti e, in particolare, su alcune tipologie di Vitis vinifera del Caucaso che non possiedono il gene antenna e risultano, quindi, naturalmente tolleranti a peronospora e oidio. *"Ma il tema Ngt si inserisce in un più ampio quadro"* rimarca il professor Scienza *"legato al fatto che l'industria europea rischia di non riuscire a sostenere la concorrenza di Stati Uniti, Cina o Brasile, da tempo al lavoro su coltivazioni agricole come patate, mais, frumento, piante per semi oleosi. Tutto il mondo, al di fuori dell'Europa, si sta muovendo a produrre centinaia di organismi modificati. Se non si agisce rapidamente, il rischio è che siano loro a mandarci quei prodotti. E sottolineo che un Dna modificato con genoma editing non è riconoscibile". Tornando al vino, il vantaggio dell'applicazione delle Tea è certamente la possibilità di "salvare gli autoctoni attraverso tecniche di miglioramento genetico attente alla biodiversità, sfruttando, oltre al cosiddetto incrocio ricorrente, anche il genoma editing per ottenere piante tolleranti non solo alle malattie ma anche con maggiore adattabilità alle condizioni climatiche. Oggi"* osserva Scienza *"conosciamo tutti i metodi per agire e i centri di ricerca sono pronti. Non si può più far finta di niente e ci sono i piccoli agricoltori da difendere"*. ››

Vigneto 4.0 nel Campus Fem

Apre i battenti il vigneto 4.0 della Fondazione Mach, che ha concluso i lavori infrastrutturali del campo dimostrativo destinato a ospitare le attività legate all'agricoltura di precisione del Campus Fem. Nei 14 ettari totali, c'è ora anche un campo dimostrativo per l'agricoltura di precisione. Il vigneto 4.0, in particolare, è stato messo a punto per facilitare installazione, alimentazione e trasmissione di dati da parte di prototipi sviluppati in Fem o in collaborazione con le imprese. La prima installazione smart è una nuova mini-stazione fenologica: un dispositivo per raccogliere immagini orarie e dati di temperatura, umidità dell'aria e bagnatura fogliare e l'invio a un server remoto. Serviranno a monitorare la vegetazione e a produrre modelli dei momenti più importanti da un punto di vista viticolo-enologico, dal germogliamento alla senescenza, per supportare gli interventi gestionali in campo. Si punta a sviluppare modelli di previsione sull'evoluzione delle malattie o la possibile insorgenza di attacchi di parassiti.

#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021

Vetere '20
SAN SALVATORE 1988

Nel Cilento in provincia di Salerno troviamo l'azienda San Salvatore 1988 di Giuseppe Pagano, una delle cantine più importanti del territorio. L'azienda agricola ha produzione variegata, che si estende su 164 ettari suddivisi tra vigne, frutteti, uliveti e bosco così come gli allevamenti di bufale, che sono distribuiti tra Stio, Paestum e Giungano. Con Marco Sabellico assaggiamo il Vetere '20, un vino rosato che nasce da uve 100% Aglianico. Dal colore brillante e rosa tenue, al naso risulta fresco con delizioso bouquet di piccoli ribes e mirtillo, note di agrumi, pompelmo rosa, mandarino e una sfumatura di erbe della macchia mediterranea. Al palato risulta particolarmente fresco, morbido, rotondo, sostenuto da una bella acidità, il vino è ricco di frutta rossa matura con sfumature floreali, si sviluppa progressivamente al palato e poi chiude sulle note inziali. Un vino versatile ma lo consigliamo in abbinamento con la treccia di mozzarella di bufala di loro produzione. Visita il sito: **www.instagram.com/sansalvatore1988wines/**
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/COS8TvwtBMu/

MARIO PEZZOTTI: "UNA NUOVA RISPOSTA AI CAMBIAMENTI CLIMATICI"

"L'Italia è un Paese che ha decifrato più di 20 genomi" ricorda **Mario Pezzotti** (Università di Verona e Fondazione Mach), tra i massimi esperti di genomica e impegnato durante la sua presidenza alla Società italiana di genetica agraria (2017/19) a promuovere il dialogo con le organizzazioni agricole. *"L'Ue ha fatto un primo passo e ritengo che le nuove tecnologie consentiranno di realizzare prototipi vegetali che si adatterebbero perfettamente ai territori. Su questi temi si sono aperte anche le organizzazioni degli agricoltori"* sottolinea il professor Pezzotti *"individuando il legame tra innovazione e biodiversità"*.

Per quanto riguarda i tempi, nel 2022 è auspicabile giungere a un testo condiviso sulle Tea, ma sarà molto importante l'aspetto della comunicazione: *"Ci auguriamo che la nuova direttiva nasca dal dialogo tra gli Stati membri che dovranno recepirla, senza che le nuove tecnologie suscitino ataviche paure sugli interventi in genetica. Come scienziati siamo a disposizione"*. Sarà importante, secondo il dirigente Fem, formare gli imprenditori e informare i consumatori *"senza spaventarli e facendo capire gli obiettivi, gli scopi e soprattutto che non ci sono grandi gruppi industriali che si nascondono dietro la ricerca*. ***Un'agricoltura sostenibile non è vantaggiosa solo per alcuni, ma per tutti"***. Dal lato delle istituzioni, come il Crea e il Mipaaf, c'è la *"disponibilità a pianificare e programmare ricerche in pieno campo"*. Un passaggio fondamentale, questo, per definire il valore di originalità e miglioramento della qualità delle nuove piante, per lavorare sulla biodiversità: *"Dobbiamo conferire caratteristiche di resilienza e di pregio alle varietà su cui è basata la nostra agricoltura. Nella vite"* conclude Pezzotti *"questo significa resistenza agli stress biotici per la drastica riduzione dei fitofarmaci e resilienza agli stress ambientali per l'adattamento della fenologia della maturazione, bacche con meno zucchero e quindi meno alcool e una migliore composizione fenolica"*.

EU-SAGE: "NON CI SONO RISCHI PER LA SALUTE"

Infine, l'**Eu-Sage**, il network internazionale di scienziati appartenenti a 134 istituti di ricerca europei, che ha contribuito alla realizzazione dello studio reso noto dalla Commissione Ue, sottolinea l'assenza di rischi per la salute derivanti dall'uso delle Tea nel settore agroalimentare. E auspica un dibattito non discriminatorio nei loro confronti: *"Lo studio pubblicato dalla Commissione Ue è il punto di partenza cruciale per sviluppare una proposta politica basata sulla scienza e consentire"* concludono gli scienziati *"l'introduzione sul mercato di colture modificate dal genoma editing nell'Ue"*.❖

RITTERHOF
WEINGUT · TENUTA

I tre numeri 1 di Ritterhof

L`Alto Adige produce ca. 1% del vino d`Italia,
la tenuta Ritterhof ca. 1% del Alto Adige
e si trova a Caldaro sulla Strada del Vino n.1!

Curiamo le nostre viti con grandissima dedizione, selezioniamo l'uva a mano e la trasformiamo con passione nei migliori vini dell'Alto Adige.

info@ritterhof.it
www.ritterhof.it

DALLA VENDEMMIA ATTIVA AL WELL-BEING: PER LE CANTINE È L'ORA DI DIVERSIFICARE LE PROPOSTE

Calano le esperienze fruite, a causa del Covid, ma cresce il food&wine come motivazione di viaggio. Intanto il turista si trasforma in stakeholder della sostenibilità e vuole riscoprire i territori italiani. Garibaldi: "È il momento di investire". Nuovi trend e opportunità nel quarto Rapporto sul Turismo enogastronomico

a cura di Loredana Sottile

Se la pandemia ha frenato la possibilità di vivere delle esperienze di gusto, di certo non ha fermato la corsa del turismo enogastronomico. Aumenta, infatti, del 10% il numero di chi ha viaggiato con principale motivazione il vivere l'enogastronomia. È questo uno dei trend emersi dalla quarta edizione del Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021, curato dalla professoressa **Roberta Garibaldi**, presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico, e appena presentato al Senato. La nuova edizione del dossier evidenzia i cambiamenti della domanda e le opportunità che si aprono per gli operatori del settore (imprese agricole, aziende della trasformazione, strutture di ospitalità e ristorazione) e per le destinazioni, che saranno in grado di intercettare le nuove tendenze in atto.

Il testo, come ricorda il ministro del Turismo **Massimo Garavaglia** *"è uno strumento di lavoro indispensabile - insieme al libro Turismo del vino in Italia di Stefano e Cinelli Colombini, presentato sempre al Senato il mese scorso - per la ripartenza del settore e dà delle informazioni preziose in linea con il messaggio lanciato pochi giorni va dal premier Draghi al G20 e con i sette punti approvati per rilanciare il turismo (vedi il box a pag.34"*.

Il sottosegretario del Mipaaf **Gian Marco Centinaio**, nel corso della presentazione, ha ricordato anche il tavolo che si è appena costituito sul turismo enogastronomico (vedi box): *"Insieme al confronto interministeriale e al dialogo con le associazioni, porteremo avanti anche il decreto attuativo sul turismo dell'olio e daremo agli operatori la possibilità di lavorare e tornare a programmare a lungo termine. Il compito della politica è quello di accompagnarli in questo percorso"*.

In arrivo il pass salvaturismo. Draghi: "Venite in Italia"

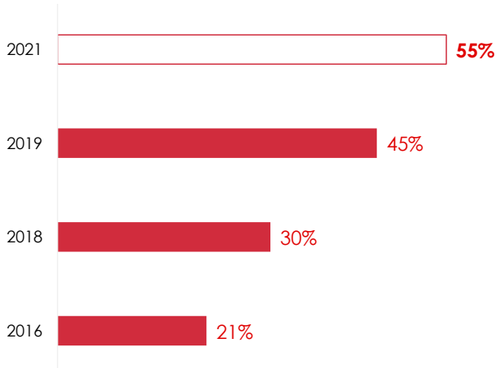
Dalla seconda metà di giugno sarà pronto il Green pass europeo mentre da metà maggio sarà in vigore il pass verde nazionale". Lo ha annunciato il premier Mario Draghi al G20 sul Turismo in merito alla realizzazione di un sistema di pass vaccinali che permetta spostamenti e viaggi all'interno del territorio nazionale. "Quindi" ha concluso, rivolgendosi ai potenziali turisti "vi aspettiamo qua in Italia".

Una buona notizia potrebbe salvare l'intero comparto che, secondo le elaborazioni Coldiretti, ha già subito un buco di circa 53 miliardi nel 2020 per l'emergenza Covid, con 1/3 delle perdite che hanno colpito i consumi in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per l'acquisto di cibo di strada e souvenir delle vacanze.

Sette le linee guida presentate nell'incontro di Roma dai ministri europei: mobilità sicura tra i Paesi, gestione della crisi con soluzioni comuni ma anche speciali, resilienza, inclusività, transizione verde, transizione digitale, investimenti e infrastrutture.

Un percorso che, stando a quanto venuto fuori dal Rapporto, è già ben avviato, nonostante l'anno di stop, le restrizioni negli spostamenti e le paure del contagio. *"La crescita del fenomeno enogastronomico è costante"* ha spiegato Garibaldi *"se nel 2016 soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio con principale motivazione legata a quest'ambito nei tre anni precedenti, con l'analisi 2021 la percentuale è cresciuta fino al 55%"*. L'altra faccia della medaglia mostra, a causa del Covid, una diminuzione delle esperienze fruite in media del 27% rispetto 2019 e sul potere di spesa (il 31% afferma di aver destinato un budget inferiore rispetto al 2019, mentre il 27% dispone di maggiori risorse). Ma, ribadisce la professoressa *"la globalità dei dati ci mostra una crescente attenzione al tema enogastronomico e anche un nuovo profilo del turista"*. Vediamo quale.

VIAGGI ENOGASTRONOMICI NEGLI ULTIMI TRE ANNI



NUMERO DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE IN VIAGGIO. 2021/2018

5 O PIÙ ESPERIENZE	-44%
4 O PIÙ ESPERIENZE	-38%
3 O PIÙ ESPERIENZE	-29%
2 O PIÙ ESPERIENZE	-15%
1 O PIÙ ESPERIENZE	-6%
NESSUNA ESPERIENZA	6%

ESTATE 2021. BUDGET A DISPOSIZIONE PER LE ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE

	MOLTO INFERIORE AL 2020	LEGGERMENTE INFERIORE AL 2020	INVARIATO	LEGGERMENTE SUPERIORE AL 2020	MOLTO SUPERIORE AL 2020
TURISTI ENOGASTRONOMICI	11%	20%	43%	20%	7%
TOTALE TURISTI	15%	18%	47%	16%	5%

fonte: Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021

Nasce il Tavolo del turismo enogastronomico

Alcune delle principali sigle del turismo enogastronomico hanno unito le forze con l'obiettivo di superare il terribile momento di crisi e, soprattutto, di preparare nel migliore dei modi la ripartenza post pandemia. A fare parte del nuovo tavolo di confronto sono Città del Vino, Città dell'Olio, Movimento Turismo del Vino, Movimento Turismo dell'Olio, Federazione Italiana delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori e Unione Italiana Vini. Da loro una richiesta forte e chiara, rivolta al sottosegretario del Mipaaf Gian Marco Centinaio, durante il primo incontro virtuale che si è tenuto mercoledì: "Siamo una realtà composita che ha superato gli interessi singoli a favore di un comune intento derivante dalla consapevolezza del complesso universo che rappresentiamo. Il nostro settore è strategico e chiediamo di essere considerati un interlocutore privilegiato che possa contribuire alla maggiore sintonia tra privato e pubblico. Ci auguriamo di poter avviare una consultazione permanente con referenti istituzionale con cui poterci confrontare e ai quali fornire supporto es esperienza".
Tanti i temi sul tavolo: dalla attuazione della legge sull'oleoturismo alla promozione alla digitalizzazione, dalle infrastrutture alla formazione professionale, dalla tutela ambientale alla comunicazione, passando per un portale nazionale dedicato e la creazione di un protocollo sulla cura e manutenzione del paesaggio, l'ideazione di una segnaletica puntuale, la rivalutazione dei borghi.

IL NUOVO TURISTA ENOGASTRONOMICO

Più consapevole, attivo, esigente, innovativo e attento ai temi della sicurezza e della sostenibilità. È questo l'identikit del nuovo turista enogastronomico che, raggiunta la sua maturità è, ormai una vera sentinella del turismo virtuoso, una sorta di stakeholder del luogo e dell'azienda che opera in armonia con il suo territorio. **La scelta di una destinazione, quindi, diventa una sorta di "premio" alle aree e alle aziende agricole che hanno operato per lo sviluppo autentico e armonico**, rivalutando e proteggendo la cultura locale, creando nuove opportunità di lavoro soprattutto per giovani e donne. E la fidelizzazione del turista, con l'acquisto dei prodotti, appare come una logica conseguenza dell'esperienza vissuta. A tal proposito **Alessandra Priante**, direttrice Europa Unwto (Organizzazione Mondiale del Turismo), sottolinea che: *"Questa pandemia ha mostrato chiaramente che se c'è un comparto che veramente può essere la leva della ripartenza, questo è proprio il turismo dei territori, il turismo cosiddetto rurale, che consente di contribuire significativamente al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile secondo la nostra Agenda 2030"*.

Il Covid ha, inoltre, modificato le scelte del consumatore, che vuole vivere da protagonista le esperienze a diretto contatto con la natura. I mesi passati in casa durante i lockdown, infatti, lo hanno reso desideroso di passare più tempo possibile all'aria aperta, oltre che attento alle norme anti-contagio. **Risultano molto apprezzati, quindi, gli investimenti in sicurezza e la loro comunicazione**. *"Rientra in questo filone tutto ciò che è touchless: un investimento a basso costo che tornerà utili anche per il futuro"* ribadisce Garibaldi *"Penso, ad esempio, alle visite auto fruite magari tramite smartphone, gradite dal 63% degli intervistati ma ancora poco diffuse nel nostro Paese: sono attive solo nell'8% delle cantine italiane. E, poi, risulta efficace anche il tracciamento dei contatti, indicato dal 73% dei turisti italiani che, in questo modo, si sentirebbero rassicurati"*.

Nuove formule per l'enoturismo

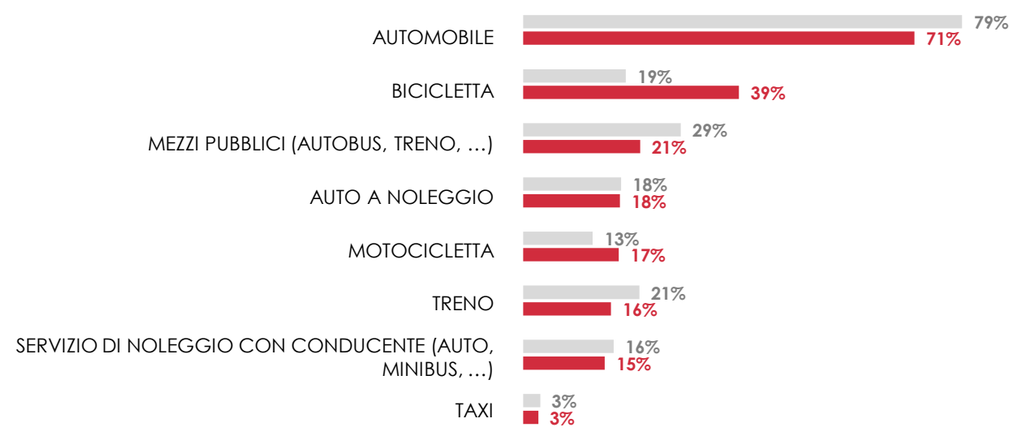
- vendemmia attiva
- bleisure in cantina
- well-being tra i vigneti
- wine trekking
- pic-nic in vigna

ESPERIENZE IN CANTINA: SERVE DIVERSIFICARE

Se il vino continua ad avere un peso notevole nell'esperienza gastronomica, c'è però una pecca che il turista rimprovera alle cantine: per il 60% le proposte di visita sono troppo similari tra di loro. Percentuale che scende al 53% se la si restringe all'enoturista, ma comunque in crescita rispetto all'anno precedente del 6%. Questo ci dice che la sola formula-degustazione da sola non basta più, così come non basta l'approccio passivo: oggi chi arriva in azienda vuole prendere attivamente parte alla visita, diventando egli stesso un elemento della comunità agricola. **Un esempio su tutti è quello della vendemmia attiva, sempre più apprezzata** (la indica il 53% degli italiani), specie dopo mesi di lockdown. *"Un'attività che oggi si può svolgere grazie al decreto enoturismo"* svela Garibaldi *"sebbene l'Italia, rispetto alle cantine estere, sia ancora indietro su questo tema"*. Tra le altre esperienze in pieno sviluppo, ci sono quelle che rientrano nel cosiddetto well-being in cantina, come le spa nei vigneti e negli uliveti e in generale le attività sportive all'aria aperta (64% delle preferenze), tra cui wine trekking nei vigneti (46%), yoga, forest bathing. Fino ad arrivare ai pic-nic tra i filari, indicati dal 75% dei turisti. C'è, inoltre, un altro fenomeno in crescita, il cosiddetto bleisure (business + leisure, ovvero lavoro-piacere) che si collega direttamente allo sviluppo, in questo ultimo anno, dello smart working: il 57% dei turisti italiani ritiene proprio le cantine i luoghi dove poter svolgere riunioni di lavoro e meeting aziendali, grazie all'amenità e all'atmosfera rilassante.
Non meno indicativi risultano, infine, gli spostamenti: raddoppia la percentuale di chi vuole raggiungere l'azienda in bicicletta, mentre scende di 9 punti la quota di chi vorrebbe usare l'automobile.

	TURISTI ENOGASTRONOMICI	TOTALE TURISTI
LE CANTINE OFFRONO ESPERIENZE DI VISITA MOLTO SIMILI TRA DI LORO	53% (+6%)	60% (+6%)

MEZZI DI TRASPORTO PER GLI SPOSTAMENTI NELLE CANTINE NEGLI ULTIMI TRE ANNI



fonte: Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021

QUALI METE? LA RISCOPERTA DELL'ITALIA

Complici le restrizioni, nel 2020, i turisti italiani hanno riscoperto il Belpaese come destinazione, determinando la voglia di approfondire la conoscenza del patrimonio di sapori territoriali: il 70% vorrebbe conoscere di più l'enogastronomia dei vari territori.

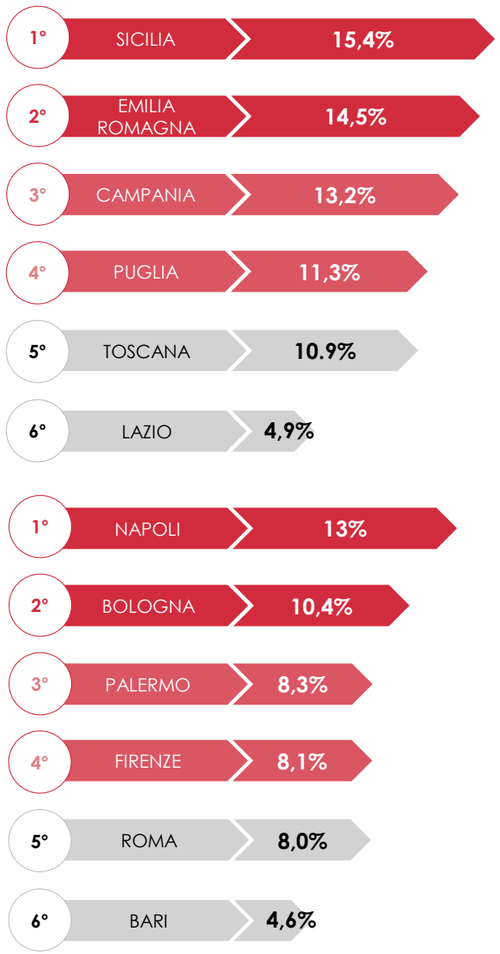
Tra le regioni italiane, svetta la Sicilia come meta enogastronomica più desiderata seguita dall'Emilia-Romagna, dalla Campania e a seguire da Puglia e Toscana. La città preferita dai turisti enogastronomici italiani è Napoli, che precede Bologna e Palermo.

La classifica dei Paesi stranieri ritenuti la migliore destinazione dal punto di vista enogastronomico vede al primo posto la Spagna, seguita dalla Francia e poi dalla Grecia. La capitale francese, Parigi, si guadagna la prima posizione tra le città straniere preferite per l'enogastronomia; seguono nella graduatoria le città spagnole di Barcellona e Madrid.

Altro trend nuovo che emerge dal Rapporto è la preferenza verso le località di mare che diventano delle porte di accesso per partecipare a esperienze enogastronomiche memorabili nell'entroterra (53% dei turisti enogastronomici), davanti alle città d'arte e alle destinazioni montane. Come sistemazione, invece, la voglia di vivere all'aria aperta spinge i turisti a preferire agriturismi (l'86% ha intenzione di alloggiarvi) e relais di campagna (59%), con una ricerca di soluzioni innovative, tra cui spiccano alberghi a tema cibo-vino (56%), glamping (29%) e case sugli alberi (32%). Nella scelta degli hotel, la presenza di un'offerta che valorizza i cibi tipici locali appare sempre più determinante e l'80% degli intervistati si aspetta una prima colazione a base dei prodotti del luogo.

"Il sistema turistico italiano" è il commento del presidente Enit **Giorgio Palmucci** *"con la sua cultura gastronomica di tutto rilievo sta prendendo sempre più coscienza. Si assiste ad una trasformazione della ristorazione che è tra le prime motivazioni di viaggio, soprattutto per i turisti stranieri. E spesso è proprio la scoperta di esperienze enogastronomiche a prolungare l'esperienza di viaggio"*.

REGIONI E CITTÀ ITALIANE PIÙ DESIDERATE



fonte: Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021

DIGITAL REVOLUTION. A CHE PUNTO SIAMO?

Oltre al tipo di esperienze, cambiano anche le modalità di accesso. Se nella scelta di visitare un'azienda o un territorio continua a prevalere il passaparola tra amici e conoscenti (55%), la Ricerca evidenzia tuttavia un peso sempre più importante dei social network con Instagram in crescita (+4%) rispetto a Facebook che continua comunque a essere lo strumento social più utilizzato. Per le prenotazioni tiene ancora la chiamata diretta (62%), seguita dall'email (46%), ma è nel post-visita che il digitale diventa lo strumento prediletto: dall'acquisto dei prodotti con consegna a domicilio (che interessa il 70% degli intervistati) fino alle degustazioni digitali e alla possibilità di entrare a far parte di wine club. Sono, infatti, questi ultimi a dare l'accesso a offerte dedicate o esperienze esclusive. ❖

Doppio appuntamento con Cantine Aperte a maggio e a giugno

Cantine aperte, l'evento clou del Movimento Turismo del Vino, raddoppia. Oltre al classico weekend di fine maggio (sabato 29 e domenica 30), nelle Regioni che ancora non hanno ottenuto il colore giallo e per quelle che vogliono fare il bis, l'iniziativa si svolgerà anche il 19 e 20 giugno. Inoltre, l'appuntamento farà coppia con Vigneti Aperti 2021, il nuovo format targato Mtv: "Vigneti Aperti" spiega il presidente del Movimento, Nicola D'Auria "non nasce come uno spin-off di Cantine Aperte ma piuttosto come una risposta al crescente bisogno di ritrovare il contatto con la natura e con i mille territori che fanno dell'Italia un Paese unico al mondo. Ma non solo: vuole rispondere a quel desiderio crescente di autenticità che il consumatore manifesta nei confronti del prodotto. Portarlo nel vigneto, descrivere le fasi della coltivazione della vite, far vivere un'esperienza a diretto contatto con il lavoro del viticoltore è certamente un modo per soddisfare questo bisogno diffuso".

Sicurezza e salute le parole d'ordine, con l'accesso agli eventi consentito solo per piccoli gruppi e con prenotazione per garantire un'accoglienza di qualità e rispettosa delle normative previste. Per tutti gli appuntamenti **www.movimentoturiemovinolive.it**

#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021

Gioia del Colle Primitivo Senatore '17
COPPI

In Puglia sulle colline della Murgia dei Trulli, nella terra del prestigioso Primitivo doc Gioia del Colle, troviamo la cantina Coppi di Antonio Coppi. L'azienda nata negli anni 70, oggi è gestita dai figli Lisia, Doni, Miriam e si estende per circa 100 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Gioia del Colle Primitivo Senatore '17. Dal colore rosso rubino cupo fitto dai riflessi violacei, al naso è intenso, dolce, morbido, speziato. All'assaggio il vino è ricco, strutturato, profondo, ricco di frutta matura, con note di pepe bianco e di confettura di frutti rossi, tabacco, cedro. Si percepiscono tannini maturi ed eleganti con una bella una vena acida che dona al tutto equilibrio all'assaggio. Un vino ottimo da abbinare a una parmigiana di melanzane, primi piatti a base di sughi di carne, paste ripiene, arrosti, perfetto anche con formaggi stagionati.
Visita il sito: **www.vinicoppi.it/**
e visita l'e-commerce: **www.vinicoppi.it/shop/**
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/COf0TNANuWd/

PARTNER

SPONSOR