



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



ITALIA LA RIVINCITA DEI BIANCHI

PANTELLERIA

Dopo il furto, De Bartoli farà il Passito della Solidarietà. Una bella storia di sostegno tra produttori

pag. **2**

DOP

Il futuro del Verdicchio dei Castelli di Jesi? Bio e longevo. Dal 2019 evento annuale su territorio

pag. **6**

CONSUMI

Vino top performer nel segmento degli alcolici. Le previsioni di Iwsr fino al 2022

pag. **16**

VENDEMMIA

La raccolta italiana sfiorerà i 50 milioni di ettolitri, nonostante pioggia e grandine. Sud in affanno

pag. **18**

L'ANALISI

L'Italia si scopre bianchista: primo esportatore mondiale. E i consumi interni superano quelli di rossi

pag. **24**

LA FOTONOTIZIA

PANTELLERIA. DOPO IL FURTO, DE BARTOLI ANNUNCIA LA NASCITA DEL PASSITO DELLA SOLIDARIETÀ, GRAZIE ALLE DONAZIONI DELLE ALTRE CANTINE

Diventerà probabilmente il vino simbolo di questa vendemmia. È il Passito della Solidarietà della cantina Marco De Bartoli di Pantelleria, che nascerà dopo un atto di vandalismo, seguito da un atto di generosità tra produttori. Nella notte tra domenica 2 e lunedì 3 settembre, infatti, degli ignoti hanno rubato da una serra della cantina in contrada Bukkuram, circa 6 quintali di uva in appassimento. Un danno gravissimo e irreparabile perché ha privato l'azienda della materia prima necessaria alla produzione del Passito di Pantelleria Bukkuram 2018. Gipi De Bartoli ha affidato a Facebook il suo sconforto: *"Un lavoro enorme di un anno, fra cura della vigna e poi di una difficilissima vendemmia, rubato in una notte... Non ci sono parole, solo delusione e amarezza"*. Il valore di mercato dell'uva rubata si aggira sugli 800 euro al quintale ma in realtà il danno per la cantina è molto maggiore.

Per fortuna, però, la solidarietà da parte degli altri produttori dell'isola non si è fatta attendere: le aziende associate al Consorzio Vini Pantelleria Doc – Pellegrino, Murana, Vinisola, Donnafugata, Basile e Coste di Ghirlanda – hanno deciso di effettuare una donazione di uva passa, la stessa quantità rubata all'azienda De Bartoli, anch'essa socia del Consorzio. Gipi, Renato e Sebastiano De Bartoli nell'accettare l'offerta hanno detto che naturalmente *"non produrremo il Bukkuram, bensì un passito collettivo, il Passito della Solidarietà, che sarà poi a disposizione del Consorzio per la promozione della Doc Pantelleria"*. Una storia che ha avuto molto eco anche tra i partecipanti al Pantelleria Doc Festival, in corso fino al 9 settembre.

Non è la prima volta che le aziende di Pantelleria rimangono vittime di atti di vandalismo, tanto che qualcuno in passato l'ha perfidamente definita come "l'isola dei veleni dolci". Si ricorderanno gli episodi che hanno colpito Salvatore Murana (nel 1997 e nel 2006) e Calogero Mannino (nel 2012).

a cura di Andrea Gabbrielli

Uve in appassimento a Pantelleria, foto di Gianluca Atzeni





VENDEMMIA 2018. Assoenologi: "Annata eterogenea. Buona e con punte di ottimo ed eccellente". Con clima tropicale e fitopatie, fondamentale l'opera dell'enologo

a cura di Gianluca Atzeni

Dieci milioni di ettolitri di vino in più rispetto al 2017 e una qualità definita "eterogenea, buona con diverse punte di ottimo ed alcune di eccellente". Le stime sulla campagna 2018/19 dell'Assoenologi, fino alla terza settimana di agosto, quando è stato raccolto il 15% dell'uva, sono prudenti ma decisamente ottimistiche sul fronte quantitativo. La raccolta delle uve appena iniziata sarà generosa, dopo un 2017 tra i più scarsi degli ultimi cinquant'anni, ma frutto di un clima sempre più tropicale: "Ormai i cambiamenti climatici possono creare, anche in territori limitrofi, delle transazioni da clima continentale a clima tropicale che possono determinare importanti differenze sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo", osserva Riccardo Cotarella, presidente degli enologi italiani, che a fine ottobre presenterà i dati definitivi.

ANNATA GENEROSA. Con una stima di 55,8 milioni di ettolitri, il 2018 si colloca al secondo posto nella produzione degli ultimi vent'anni. Bisogna, infatti, risalire al 1999 per riscontrare un quantitativo maggiore (58,1 mln/hl). Nel dettaglio, secondo l'Assoenologi, la produzione di uva potrà oscillare fra 76 e 78 milioni di quintali che, applicando il coefficiente di trasformazione del 73%, danno tra 55 e 57 milioni di ettolitri di vino: un quantitativo superiore del 21% rispetto al 2017 (46,1 mln di ettolitri di vino - dato Istat) e del 16% se riferito alla media quinquennale (2013/2017). "Se i mesi di settembre e ottobre decorreranno positivamente, soprattutto nell'Italia centro meridionale, le stime potranno essere confermate", dice Cotarella.

OPERAZIONI IN RITARDO. In tutta Italia, le 17 sedi periferiche dell'as-

soenologia hanno registrato un ritardo nelle operazioni vendemmiali che varia dai 7 ai 10 giorni rispetto allo scorso anno, ma "in linea rispetto a un'annata normale". Il pieno della raccolta avverrà tra la seconda decade di settembre e la prima di ottobre, col Nebbiolo in Valtellina, il Cabernet in Alto Adige, l'Aglianico in Campania e gli autoctoni dell'Etna.

LA PUGLIA PRIMA PRODUTTRICE.

È la Puglia, in base a quanto riferisce Assoenologi, la regione più produttiva, con 11,9 milioni di ettolitri, seguita da Veneto (10,3), Emilia Romagna (7,8) e Sicilia (5,8). Quattro regioni che insieme nel 2018 produrranno circa 36 milioni di ettolitri, circa il 65% di tutto il vino italiano.

IL CLIMA. Dopo un 2017 molto siccitoso, gennaio è stato mite e poco piovoso, febbraio ha invece registrato >>

Previsioni Assoenologi sulla produzione vitivinicola 2018 regione per regione

Regione	Produzione media 2013/2017 Dati Istat	Ettolitri produzione 2017 Dati Istat	±% prevista rispetto media ultimi 5 anni	±% prevista rispetto 2017	Media ettolitri previsti 2018*
Piemonte	2.408.000	2.043.000	+6%	+25%	2.550.000
Lombardia	1.358.000	1.183.000	+5	+20%	1.420.000
Trentino A.A.	1.170.000	1.018.000	+7%	+23%	1.250.000
Veneto	9.156.000	8.473.000	+13%	+22%	10.330.000
Friuli V.G.	1.561.000	1.639.000	+28%	+22%	2.000.000
Emilia Romagna	7.119.000	6.003.000	+10%	+30%	7.800.000
Toscana	2.637.000	1.901.000	-10%	+25%	2.370.000
Marche	946.000	860.000	+5%	+15%	990.000
Lazio Umbria	2.152.000	1.763.000	+11%	+35%	2.380.000
Abruzzo	3.020.000	3.166.000	+21%	+15%	3.640.000
Campania	1.404.000	1.293.000	+10%	+20%	1.550.000
Puglia	7.768.000	9.934.000	+53%	+20%	11.920.000
Sicilia	5.894.000	5.358.000	-2%	+8%	5.790.000
Sardegna	690.000	466.000	-19%	+20%	560.000
Altre**	962.000	1.000.000	+30%	+25%	1.250.000
Totale	48.245.000	46.100.000	+16%	+21%	55.800.000

fonte: Associazione
Enologi Enotecnici
Italiani

* In colonna sono
indicate le medie
produttive
arrotondate
e ipotizzate
per ogni regione

** Valle d'Aosta,
Liguria, Molise,
Basilicata,
Calabria

» piogge superiori alla norma. Un marzo con riserve idriche ricostituite ha regalato aria gelida e neve abbondante anche in pianura. Aprile siccitoso e caldo con massime tra le più alte degli ultimi decenni. Le viti hanno prodotto un numero elevato di grappoli molto superiore sul 2017. Maggio e giugno con caldo e piogge abbondanti hanno contribuito a creare le condizioni ideali per gli attacchi di peronospora e oidio. Luglio e agosto instabili, con alternanza di caldo e di temporali con gravi danni da grandine in aree circoscritte. Forti piogge e bombe d'acqua hanno provocato lacerazioni negli acini e sviluppato marciumi acidi e botrite. Puglia e Sicilia occidentale hanno sofferto una forte umidità a causa dell'assenza di venti caldi, ma la situazione "è circoscritta e molte zone sono state favorite da migliori condizioni meteo e possono ottenere ottimi prodotti".

LA QUALITÀ. Viene definita "eterogenea in tutt'Italia soprattutto al Centro-Sud". L'andamento climatico prima descritto ha messo a dura prova l'opera dei viticoltori, che hanno dovuto effettuare molti trattamenti per mantenere la sanità delle uve. Di conseguenza, al Nord la qualità risulta più che buona, con diverse punte di ottimo alcune di eccellente. I primi dati analitici indicano acidità inferiore alla norma, tipiche di condizioni climatiche variabili. Per quanto concerne i vini bianchi ottenuti dalle prime uve vendemmiate, si riscontra un buon quadro aromatico e un'interessante intensità. *"In un'annata come questa, dove la pressione delle malattie fungine è stata maggiore rispetto alla norma, l'opera dell'enologo, attraverso le proprie competenze ed esperienze"* conclude l'associazione *"risulta determinante e fondamentale per il livello qualitativo dei futuri vini"*.

NUOVA PAC. I territori montani si appellano a Hogan: "Mantenere la specialità"

Se nella nuova Pac ci saranno meno risorse, i territori montani sarebbero i primi a pagare il conto. Con questo messaggio gli europarlamentari della Regione europea Tirolo-Alto Adige-Trentino e i rappresentanti di Vorarlberg, Salisburgo, Baviera e Baden-Württemberg

si sono rivolti

al commissario Ue all'Agricoltura, Phil Hogan. **L'e-**

ventuale

contrazio-

ne dei finan-

ziamenti avrebbe conseguenze,

secondo il memorandum consegnatogli, non solo per l'agricoltura ma per l'intera popolazione. *"Anche dopo il 2020"* ha osservato l'europarlamentare sudtirolese, Herbert Dorfmann, *"dovranno essere garantiti i programmi regionali e uno spazio di manovra in ambito regionale per lo sviluppo rurale"*.

In particolare, occorrerebbe garantire l'accesso ai fondi Ue anche a chi non ha nel lavoro agricolo la principale attività. Le regioni montane hanno chiesto, inoltre, di lasciare intatto il meccanismo dell'indennità compensativa, da gestire in maniera separata dalle misure agroambientali.

Insomma, un trattamento speciale, che vada di pari passo con una riduzione della burocrazia per i Paesi membri. Phil Hogan, dal canto suo, si è detto consapevole di questa peculiarità, garantendo che queste esigenze saranno prese in considerazione.



LA GRANDE DISTANZA TRA I NUMERI DI ASSOENOLOGI E DI UIV-ISMEA

Tra fine agosto e i primi di settembre, come di consueto, sia Assoenologi sia Uiv-Ismea elaborano separatamente le previsioni sul raccolto. Solitamente sono abbastanza simili nei valori assoluti, ma quest'anno risultano molto distanti, con ben 6,8 milioni di ettolitri di scarto. Infatti, **Uiv-Ismea** (come si può leggere a pag. 18) prevedono un raccolto in aumento del 15% (a **49 mln/hl**). **Assoenologi** stima un incremento del 21% (a **55,8 mln/hl**). I motivi sono diversi. Uiv e Ismea hanno preso per la prima volta come base di partenza il dato Agea (42,5 mln/hl), coincidente con quello delle denunce di produzione (dato ufficiale che l'Italia, tramite il Mipaaf, comunica alla Commissione Ue e all'Oiv), mentre Assoenologi si è basata sul dato Istat di 46,1 mln/hl. Inoltre, al netto dei rispettivi metodi e sistemi di rilevazione, Assoenologi ha raccolto dati fino alla terza settimana di agosto, mentre Uiv e Ismea hanno operato fino al 3 settembre.

La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

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



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI.

A 50 anni, la Dop pensa ad un futuro longevo e biologico. E Imt lancia un evento annuale

▲ a cura di Loredana Sottile

Longevità, territorio e biologico. È in questa triplice direzione che l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini lavorerà nei prossimi mesi per valorizzare ancora di più la sua punta di diamante, il Verdicchio dei Castelli di Jesi. All'appuntamento con il 50esimo compleanno (celebrato all'interno di Collisioni Jesi organizzato da Imt e il direttore di scientifico di Indigena, Ian D'Agata; 31 agosto 2 settembre), la Doc jesina è arrivata in perfetta forma: 150,5 mila ettolitri certificati nel 2017 per una superficie di 2190 ettari di vigneto (che è risultato anche quello più ristrutturato nelle Marche negli ultimi 7 anni). E l'export cresciuto di quasi il 50%.

Ma non c'è tempo per facili esultanze: i 493 viticoltori già pensano al futuro. Un futuro sicuramente green: la maggior parte delle cantine da queste parti fa biologico da decenni, ma il passaggio successivo sarà arrivare alla costituzione di un biodistretto. *"Il biologico è il futuro"* dice a Tre Bicchieri il direttore Imt **Alberto Mazzoni** *"per questo è già iniziato un progetto di recupero delle acque, a cui si legherà anche la conversione dell'area dei Castelli di Jesi. Qua abbiamo la fortuna di trovarci in un territorio molto vocato, dove da sempre si produce a basso impatto ambientale, peccato che non tutte le cantine lo dichiarino in etichetta. Eppure oggi potrebbe essere un valore aggiunto sul mercato, anche in ottica prezzo"*.

Il prezzo, infatti, è uno dei crucci della denominazione. L'obiettivo è arrivare ad una forbice compresa tra 4,5 euro e 6 euro ex cellar, mentre adesso è molto facile trovare Verdicchio dei Castelli di Jesi a 2,50 euro sullo scaffale. *"Il motivo?"*



*Parliamo di una denominazione che è partita dal basso" dice lo storico produttore **Ampelio Bucci** (Villa Bucci) "e quindi per risalire ci vuole un po' di tempo e maggiore sforzo. Probabilmente occorre avere più coraggio nel proporsi".* Anche perché adesso il mercato, non solo conosce e apprezza questo bianco autoctono (lo dimostrano i 32 stakeholder provenienti da 13 Paesi arrivati in quel di Jesi per i festeggiamenti), ma è pronto anche per i next step: longevità (non a caso il Verdicchio è definito il *rosso travestito di bianco*) e creazione dei cosiddetti cru, sul fortunato modello francese, così come suggerisce il direttore scientifico di Indigena **Ian D'Agata**. *"Il Verdicchio" spiega "si conferma essere una delle migliori varietà bianche autoctone del mondo, che dà vini capaci di grande longevità, con prodotti che possono invecchiare tranquillamente 20 anni. E quella dell'invecchiamento è ora la specificità più importante da far conoscere all'estero. Non solo. Occorre anche diversificare non il vino, ma il territorio, visto che ogni Castello dà un prodotto con peculiarità distinte"*. Operazione questa, che giustificherebbe, tra le altre cose, un posizionamento di prezzo differente, come spiega lo stesso Mazzoni: *"L'esigenza di classificare i suoli (non sarebbe una zonazione, ci tiene a precisare; ndr) nasce dal fatto che ogni zona ha climi e tipologie di terreno diversificati. Si tratta, quindi, di definire le aree di produzione: 2200 ettari per 25 comuni, rilevandone le caratteristiche e spiegandone le peculiarità. Il problema del vino italiano in questi anni è essere caduto nella voragine della globalizzazione che risponde solo a tre requisiti: quantità, qualità bassa, prezzi bassi. Noi dobbiamo e vogliamo essere tutto il contrario"*. Per farlo sarà necessario anche rivedere la possibilità di imbottigliare fuori zona. Molti produttori lo richiedono a gran voce: *"Dobbiamo superare la crisi*



Nella foto, da sinistra, Ian D'Agata e Alberto Mazzoni - foto: IMT

di identità e capire chi vogliamo essere da grandi” ha detto il giovane **Leopardo Felici** (azienda Andrea Felici) “per essere una denominazione di livello non possiamo dare la possibilità di imbottigliare fuori zona e ritrovarci il bag in box a prezzo stracciato sul mercato svedese. Bisogna, invece, creare indotto sul territorio”.

“Senza dubbio è nei nostri obiettivi” ha sottolineato Mazzoni “Abbiamo iniziato un percorso che in dieci anni ha portato al rafforzamento delle superfici e alla diminuzione del numero di aziende: oggi i 2/3 delle uve sono trasformate dalle singole aziende e solo 1/3 dalle cooperative, a fronte di un drastico calo anche degli imbottiglieri fuori zona, passati dal 36% al 9%. A piccoli passi completeremo il puzzle”. Intanto, però, è il momento di presentare i progetti Ocm. Un'opportunità a cui oggi aderiscono oltre 60 cantine nei Paesi terzi (140 in quelli europei). Ma non basta. “I produttori adesso si devono muovere” è l'esortazione del direttore, che definisce i marchigiani maratoneti e non centometristi, “ma adesso è arrivato il momento anche per i piccoli di prendere l'aereo e metterci la faccia. E questo vale anche per l'Italia, dove abbiamo bisogno di recuperare il rapporto con i consumatori”. Anche in quest'ottica, il Consorzio ha da poco inaugurato al centro di Jesi il suo Polo Enogastronomico Regionale e lanciato quell'evento annuale che fino ad ora era mancato al Verdicchio: “Non avrebbe avuto senso fare un'anteprima, visto che si tratta di un vino legato alla longevità” rivela il direttore “Sarà, invece, un evento culturale, che si terrà ogni anno a fine agosto. Il nome? Probabilmente Coulture-Castelli di Jesi wine festival”.

GALLO NERO. A Giovanni Manetti la guida del Consorzio Chianti Classico

Il 14esimo presidente della storia del Consorzio del Chianti Classico (nato nel 1924) è Giovanni Manetti (foto). Viticoltore-artigiano (così si definisce), 55 anni, proprietario dell'azienda Fontodi, è stato nominato dal nuovo consiglio di amministrazione



in cui siederà anche il presidente uscente Sergio Zingarelli, che ha guidato il consorzio per sei anni e ricoprirà la carica di vice assieme a Francesco Colpizzi. Una nomina nel segno della continuità, visto che Manetti è stato consigliere dal 1992 e, dal 2012, vice presidente: “Mi auguro di poter continuare con successo la strada intrapresa dai miei predecessori”. Oggi la Docg toscana conta 523 soci su 7.200 ettari vitati che nel 2017 hanno prodotto il 27% di vino in meno rispetto a un anno prima. Il giro d'affari del comparto viticolo lo scorso anno è stimato in 400 milioni di euro, con vendite “complessivamente in linea”, fa sapere il consorzio, con il biennio 2015-2016. Oltre 37 i milioni di bottiglie vendute, di cui 77% all'estero.

L'avvicendamento alla presidenza cade in un momento importante, perché nel prossimo triennio si dovrà lavorare all'avanzamento dell'iter per la candidatura Unesco del Chianti Classico come paesaggio culturale, così come alla governance del Distretto rurale del Chianti, d'intesa coi comuni del territorio. L'idea è dar vita a un organismo che sia punto di riferimento per le politiche di sviluppo locali. – **G. A.**

Il nuovo cda

Giovanni Manetti (Fontodi), Simone François (Castello di Querceto), Laura Bianchi (Castello di Monsanto), Sebastiano Capponi (Villa Calcinaia), Alessandro Palombo (Luiano), Tommaso Marrocchesi Marzi (Bibbiano), Nicolò Mascheroni Stianti (Castello di Volpaia), Alessandra Casini Bindi Sergardi (Bindi Sergardi), Francesco Ricasoli (Barone Ricasoli), Duccio Corsini (Principe Corsini – Villa Le Corti), Renzo Cotarella (Marchesi Antinori), Luigi Cappellini (Castello di Verrazzano), Enrico Pozzesi (Rodano), Filippo Mazzei (Marchesi Mazzei), Sergio Zingarelli (Rocca delle Macie), Enrico Viglierchio (Banfi), Ivano Reali (Castello di Gabbiano), Stefano Marzotto (Tenimenti Pile e Lamole e Vistarenni), Andrea Cecchi (Cecchi), Francesco Colpizzi (Castelli del Grevepesa), Malcolm Leanza (Cantina Colline del Chianti).

Vini d'Italia Worldtour 2018/2019



2018

OCTOBER

- 27** ROME - Italy trebicchieri
- 30** TOKYO - Japan trebicchieri

NOVEMBER

- 01** SEOUL - Korea Top Italian Wines Roadshow
- 05** TAIPEI - Taiwan Top Italian Wines Roadshow
- 07** HONG KONG - China trebicchieri HKTDC Special
- 12** SHANGHAI - China trebicchieri
- 15** BEIJING - China Vini d'Italia
- 20** ST. PETERSBURG - Russia Top Italian Wines Roadshow
- 22** MOSCOW - Russia trebicchieri

2019

JANUARY

- 21** MUNICH - Germany trebicchieri
- 23** BERLIN - Germany Vini d'Italia
- 28** STOCKHOLM - Sweden trebicchieri
- 30** COPENHAGEN - Denmark Vini d'Italia

FEBRUARY

- LONDON - U.K. trebicchieri
- 27** CHICAGO - Usa trebicchieri

MARCH

- 01** NEW YORK - Usa trebicchieri
- 05** SAN FRANCISCO - Usa trebicchieri
- 07** LOS ANGELES - Usa trebicchieri
- 11** MEXICO CITY - Mexico Top Italian Wines Roadshow
- 16** DUSSELDORF - Germany trebicchieri PROWEIN Special

APRIL

- 07** VERONA - Italy trebicchieri VINITALY Special
- DUBAI - UAE Notte Italiana - Best of Italy

MAY

- 06** SINGAPORE - Singapore Top Italian Wines Roadshow
- ZURICH - Switzerland Vini d'Italia
- 15** BORDEAUX - France trebicchieri VINEXPO Special
- 28** MONTREAL - Canada Top Italian Wines Roadshow
- 30** TORONTO - Canada Vini d'Italia

JUNE

- 03** WASHINGTON DC - USA Top Italian Wines Roadshow
- 05** BOSTON - USA Top Italian Wines Roadshow

Sponsor



DIRITTO VITIVINICOLO. Igt con indicazione della varietà in etichetta.



La pronuncia restrittiva del Tar di Pescara

Se un produttore di vino Igt pensa che l'interpretazione normativa sulle percentuali e sulla qualità delle uve provenienti dalla zona geografica indicata nel disciplinare sia univoca si sbaglia di grosso. Lo dimostra una recente pronuncia del Tar Abruzzo-Pescara (sez. I, 3 maggio 2018, n. 151) che ha sancito la non conformità e il declassamento di un vino "Igt Colline Pescaresi" prodotto con una percentuale di uve (nella fattispecie, pinot grigio) provenienti dalla zona geografica tipica inferiore rispetto a quella stabilita dai regolamenti europei. A una prima lettura la normativa regolamentare sui vini Igt recanti indicazioni del vitigno sembrerebbe prevedere soltanto due obblighi: da un lato, l'utilizzo di uve provenienti per almeno l'85% della zona Igt con conseguente facoltà di impiegare il 15% di uve fuori zona; dall'altro, l'obbligo che almeno l'85% del vino sia ricavato da uve della varietà indicata, con facoltà di tagliare i vini con uve diverse in misura non eccedente il 15%. Quello che secondo l'interpretazione corrente era considerato un "aut aut", secondo i giudici del Tar abruzzese diventa un "et-et": il vino Igt con indicazione specifica in etichetta della varietà d'uva deve essere ottenuto almeno dall'85% di uve che oltre ad appartenere a tale varietà provengano anche dalla zona di produzione Igt.

Questa lettura restrittiva è stata suggerita dalla Circolare Ministeriale prot. n. 16991 del 25 luglio 2012 che recita: "conformemente al parere espresso dal Comitato Nazionale (...) per i vini a Igt qualificati con il nome di un vitigno le partite di vino -risultanti da taglio e come tali pronte per l'immissione al consumo - devono essere ottenute per almeno l'85% da uve del corrispondente vitigno prodotte nella zona di produzione delimitata della relativa Igt". Il Tar ha, pertanto, confermato il declassamento e la non conformità di un Pinot Grigio Igt "Colline Pescaresi" ai danni dell'azienda produttrice, per aver utilizzato solo il 72% di uve pinot grigio provenienti dalla zona geografica tipica e una residua quantità di uve pinot grigio provenienti da altra regione in misura complessiva comunque superiore all'85%.

Questa lettura restrittiva, benché opinabile, rischia di costituire **un precedente importante**. Pertanto, in attesa di eventuali opinioni contrarie del Consiglio di Stato, consigliamo alle aziende produttrici di prestare grande attenzione alle percentuali di uve prodotte nella zona geografica, soprattutto quando venga praticato il c.d. "taglio multiplo".

– **Giulia Gavagnin**, esperta in diritto ambientale e agroalimentare
avv.giuliagavagnin@gmail.com

CITTÀ DEL VINO. Il Sannio candidato al titolo europeo 2019

Il territorio sannita si candida a diventare *Città europea del Vino* 2019. In particolare, la proposta abbraccia 5 Comuni (Castelvenere, Guardia Sanframondi, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Torrecuso) di questo distretto vitivinicolo che, con una quota del 40%, rappresenta il **"cuore" dell'intera produzione viticola campana**.

È dal 2012 che Recevin (la rete delle Città del Vino europee) assegna il ruolo di capitale della cultura enologica del Vecchio Continente ogni anno ad un Paese diverso. Negli anni scorsi è toccato, in ordine a: Palmela (Portogallo, 2012); Marsala (Italia, 2013); Jerez de La Frontera (Spagna, 2014); Resguengos de Monsaraz (Portogallo, 2015); Valdobbiadene-Conegliano (Italia, 2016); Cambados in Galizia (Spagna, 2017); Torres Vedras/Alenquer e Rethimnos (rispettivamente Portogallo e Grecia, 2018). Quest'anno l'Italia ha deciso all'unanimità di proporre il Sannio. Proposta su cui si pronuncerà Recevin nella prima decade di ottobre.

PREMIO MASI. Ecco la cinquina di quest'anno. Cerimonia il 29 settembre

Nomi molto impegnati nel sociale, quelli scelti quest'anno dal Premio Masi, giunto alla sua 37esima edizione. Per la sezione *Civiltà Veneta*, saranno premiati lo scrittore **Ferdinando Camon**; il direttore del Museo Egizio di Torino **Christian Greco** di origini vicentine e il magistrato trevigiano **Carlo Nordio**. Per la sezione *Internazionale Civiltà del Vino*, il Master of Wine anglo-francese **Gerard Basset**; per la sezione internazionale *Grosso D'Oro Veneziano*, il cardinale **Mario Zenari**, nunzio apostolico in Siria, che ha deciso di devolvere il premio in denaro a sostegno di tre ospedali non-profit siriani. Con la possibilità, per chiunque volesse, di contribuire alla raccolta fondi per questo progetto su www.avsi.org/it/campaign/siria-ospedali-aperti/1/

"L'operare con dedizione e impegno non esibito è tratto comune dei premiati dell'edizione 2018; il nostro riconoscimento vuole gettare uno sguardo a storie personali che mirano ad accrescere consapevolezza e cultura per metterle al servizio della coscienza etica e sociale", è il commento della presidente Isabella Bossi Fedrigotti. La premiazione si terrà il 29 settembre a Verona al Teatro Filarmonico e sarà prece-
duta dalla firma della storica botte di Amarone delle Cantine Masi.

OBITUARY 1. Addio al produttore Beppe Rinaldi, filosofo del Barolo

a cura di Vittorio Manganeli

Se è andato, dopo una feroce malattia, il "Citrico", soprannome con cui era conosciuto **Beppe Rinaldi**. Amava definirsi anarchico, ma in realtà non lo era affatto, sempre impegnato com'era nel cercare di capire i problemi della sua comunità, intesa come somma di persone che nelle Langhe vivono e operano producendo vino oppure pane. E sempre impegnato nel proporre soluzioni, che riguardassero l'amministrazione comunale o l'aumento della produzione di Barolo.

Si è ritrovato, suo malgrado, a essere uno dei più ricercati intellettuali di Langa, lui che aborrisce questo termine e che preferiva gli esempi concreti e i progetti alle vane elucubrazioni. Non era un enologo in senso stretto, anche se era un buon esperto di vinificazione, sicuro com'era che "tanto il Barolo la malolattica prima o poi la fa" e che non servivano astruserie in cantina, dove i legni grandi e il trascorrere del tem-



po dovevano restare gli elementi determinanti. I suoi vini nascevano da quest'impostazione, spesso buonissimi e a volte problematici o scontrosi, forti di un'aura di naturalezza e di purezza che ha conquistato schiere di ammiratori in ogni dove. Tra tutte le immagini di Citrico che

vedremo in questi giorni tristi, non dimentichiamo di cogliere il suo sguardo acuto, a volte canzonatorio e a volte preoccupato, sempre alla ricerca di qualche elemento che potesse far vivere con felicità e armonia gli abitanti, vecchi e nuovi, delle sue amatissime Langhe.

OBITUARY 2. In ricordo di Severino Garofano

a cura di Andrea Gabbrielli

Quando negli anni Ottanta si voleva capire cosa stava succedendo nel Sud, Severino Garofano è stato un punto di riferimento obbligato, uno dei pochi in verità. Di origine irpina (classe 1935, da San Potito Ultra nell'avellinese), arrivò in Puglia nel 1957. **A lui si deve il merito di aver fatto superare al Negroamaro la vecchia immagine di prodotto da taglio e di averlo lanciato come un grande vino.**

Nella sua lunga carriera è stato consulente di aziende prestigiose, da Cosimo Taurino a Candido, all'Agricola Vallone e altre ancora, nelle quali il vitigno, spesso insieme a piccole percentuali di Malvasia nera, ha sempre avuto un ruolo di primo piano. Le sue interpretazioni del Negroamaro sono state magistrali: il Notarpanaro e il Patriglione di Taurino, insieme al Graticciaia Vallone e al Cappello di Prete Candido, hanno segnato gli anni Novanta del vino meridionale. Esperienza ripetuta anche in Calabria con l'azienda Libran-



di ed il Gravello. Grandi rossi ma anche altrettanto grandi rosati, di cui è stato un fautore convinto e motivato anche in tempi in cui era davvero difficile proporlo sulle tavole degli italiani.

Ma il suo ruolo non solo è stato esercitato con successo nel mondo delle aziende private, anche nella cooperazione ha lasciato un segno indelebile. Infatti, per 50 anni ha lavorato come enologo della Cantina Sociale di Copertino, costruendo quasi dal nulla un marchio di grandissimo appeal.

La sua passione l'ha trasmessa anche ai suoi figli, Renata e Stefano, che con il Salento Negroamaro Le Braci perpetrano la tradizione di famiglia nella Tenuta Monaci.

Il ricordo di Severino è senza tristezza; con rimpianto semmai o meglio con nostalgia, che è il sentimento dell'assenza e della mancanza.

Ciao Severino. Condoglianze a tutta la famiglia dal Gambero Rosso .



ACCADEMIA CHORUS

Aprire a Roma **Accademia Chorus** - la scuola per formare i **nuovi professionisti** della miscelazione.

Info e iscrizioni su accademiachorus.it

Partners



Media partner



Sponsor tecnico



Con il patrocinio di



SESSANTANNI

PRIMITIVO DI MANDURIA
OLD VINES

CI VUOLE
TEMPO PER
OTTENERE
UN GRANDE
PRIMITIVO



SAN MARZANO

www.sanmarzanowines.com

BILANCI 1. In crescita i ricavi di Serena Wines: verso gli 85 milioni nel 2018

Il 2018 di Serena Wines dovrebbe chiudersi con un incremento di fatturato dell'11%. Dopo un 2017 che si è chiuso a 77 milioni di euro (+12% sul 2016), **l'azienda spumantistica fondata nel 1881** da Pietro Serena a



Crocetta Trevigiana, oggi alla quinta generazione, stima di superare quota 85 milioni di euro di ricavi. La società, che dal 2003 ha sede a Conegliano (78 le persone impiegate), in questi ultimi tre anni ha spinto molto sull'internazionalizzazione e oggi le esportazioni rappresentano la metà dei ricavi, con la Germania prima destinazione, seguita da Uk e Usa. Bene anche le vendite in Russia e nell'Est Europa (Polonia e Romania).

Sul fronte interno, il mercato italiano registra una stabilità del fatturato. Mentre per quanto riguarda le tipologie, lo sfuso nel 2017 ha consentito di incassare 25 milioni di euro. Il direttore generale Luca Serena (foto) spiega i buoni risultati economici raggiunti con la capacità di saper interpretare le tendenze e cogliere opportunità "come l'aumento della richiesta di prosecco proveniente dall'estero". E annuncia a breve il potenziamento della capacità produttiva, oggi di 400 mila ettolitri (di cui 180 commercializzati in fusto). – G. A.

BILANCI 2. Casa Gancia, utile a 4,6 mln di euro. In 4 anni +8,8 mln bottiglie

Utile in attivo per 4,6 milioni di euro in Casa Gancia, che registra finalmente **dati molto positivi dopo anni complicati**. Il brand di Canelli, guidato da



Roustam Tariko (proprietario del gruppo Roust che, appunto, comprende lo storico marchio piemontese - a sinistra nella foto con Alessandro Picchi), registra buone performance anche sul fronte della produzione. Alessandro Picchi, presidente di Casa Gancia, parla di volumi che sono passati dai 19,2 milioni di bottiglie del 2014 ai 28 milioni di bottiglie del 2018, con una crescita di 8,8 milioni di bottiglie, pari al 46% in più.

"Sono dati che ci rendono orgogliosi e premiano il lavoro che stiamo facendo: il segno positivo sia in volumi sia in valore" conclude Picchi "un aumento più che soddisfacente se consideriamo quello del 2013, con -13 milioni di bottiglie".

CONCORSI. Mundus Vini Summer Edition 2018. Ecco gli italiani premiati



L'Italia complessivamente vince 483 medaglie, classificandosi al primo posto per riconoscimenti ricevuti, seguito da Spagna 309, Germania 293, Portogallo 154 e Francia 114. **Nessuno dei vini italiani in competizione però, ha conquistato una Gran Medaglia d'Oro, in decisa controtendenza rispetto agli ultimi anni.** Grande performance per la cantina siciliana Ermes di Santa Ninfa: i suoi vini hanno vinto ben 5 Medaglie d'Oro e 10 d'Argento. Sono questi risultati salienti del 23esima Grand International Wine Award Mundus Vini che come di consueto si è svolto (30-8/2-9 2018) nella Saalbau di Neustadt an der Weinstraße (Pfalz) dove 4311 vini provenienti da 38 Paesi del mondo sono stati valutati da 175 esperti, di cui 74 dalla Germania e 11 dall'Italia.

A questa edizione hanno partecipato 1189 vini italiani, soprattutto di Veneto, Toscana, Puglia e Sicilia. Tra i premiati come Best of Show Prosecco: Via al Castello Valdobbiadene Prosecco Superiore della Schenk Italia; Best of Show Chianti Classico: 2015 Famiglia Zingarelli Chianti Classico Riserva di Rocca delle Macie; Best of Show Salento: 2015 Per lui Susumaniello Igt Salento di Leone de Castris; Best of Show Puglia: 2017 Since 1913 Primitivo Puglia Igt di Torrevento; Best of Show Italy Rosé: 2017 Alie Rosé di Frescobaldi; Best of Show Valpolicella Ripasso: 2015 Bosan Valpolicella Superiore Ripasso di Gerardo Cesari; Best of Show Amarone della Valpolicella: 2009 Bosan Riserva Amarone della Valpolicella Classico di Gerardo Cesari; Best of Show Barolo: 2011 Rocche di Castiglione Barolo Docg Riserva di Terre di Barolo. [\(Qui tutti i premi italiani\)](#)

Secondo i dati forniti dall'organizzazione Meininger, nel 2018 i campioni in degustazione, nelle due sessioni (primavera ed estate), sono stati 11081. A latere della competizione, si è svolto il primo "wine expert meeting" con approfondimenti dedicato ai mercati di Usa, Norvegia, Olanda, India, Corea del Sud e Cina. – **A. G.**



TRE BICCHIERI 2019

Aspettando la presentazione della guida Vini d'Italia 2019, prevista per il 27 ottobre, ecco le prime anticipazioni dei Tre Bicchieri. Le altre regioni saranno svelate nei prossimi giorni su www.gamberorosso.it

SICILIA

- Alcamo Beleda '17 – Rallo
- Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli Paris '16 – Feudi del Pisciotto
- Dedicato a Francesco '15 – Cantine Mothia
- Etna Bianco A' Puddara '16 – Tenuta di Fessina
- Etna Bianco Alta Mora '17 – Alta Mora
- Etna Bianco di Sei '17 – Palmento Costanzo
- Etna Rosso '16 – Graci
- Etna Rosso Cavanera Rovo delle Coturnie '14 – Firriato
- Etna Rosso Contrada Rampante '16 – Pietradolce
- Etna Rosso Feudo di Mezzo '16 – Girolamo Russo
- Etna Rosso Trimarchisa '16 – Tornatore
- Etna Rosso Vign. Monte Gorna Ris. '12 – Nicosia
- Etna Rosso Vigna Vico '15 – Tenuta Bosco
- Etna Rosso Zottorinoto Ris. '14 – Cottanera
- Faro '16 – Le Casematte
- Faro Palari '14 – Palari
- Malvasia delle Lipari Passito '17 – Caravaglio
- Menfi Syrah Maroccoli '14 – Planeta
- Mille e una Notte '14 – Donnafugata
- Sicilia Mandrarossa Cartagho '16 – Cantina Settesoli
- Sicilia Nero d'Avola Sàgana '16 – Cusumano
- Sicilia Nero d'Avola Saia '16 – Feudo Maccari
- Sicilia Nero d'Avola Deliella '16 – Feudo Principi di Butera
- Sicilia Nero d'Avola Lorlando '17 – Assuli
- Sicilia Syrah Kaid '16 – Alessandro di Camporeale

EVENTI. Douja d'Or, ad Asti tra vino e cultura

È uno degli eventi più attesi e tra i consorzi enologici più prestigiosi. La Douja d'Or-Salone nazionale dei vini selezionati d'Italia, **giunto alla 52esima edizione, quest'anno cambia formula.** E lo fa con un evento inserito in tutto il tessuto urbano di Asti. Una "città della Douja" che consentirà di ampliare notevolmente gli spazi espositivi. Numerosi gli eventi in programma da venerdì 7 settembre fino a domenica 16: la rassegna dei vermouth e dei vini aromatizzati nello storico Palazzo Ottolenghi, la Grappa in Douja, il Salone nazionale, la rassegna Asti fa goal in Piazza Roma dedicata alle eccellenze del territorio. Palazzo Alfieri sarà la sede della Douja del Monferrato con degustazioni e abbinamenti vino-cibo. Previste anche mostre e incontri d'autore, a Palazzo Borrello, sede della Camera di commercio astigiana. Palazzo Borrello ospiterà martedì 11 il convegno 'Enoturismo: vino, paesaggio, cultura. Lo sviluppo competitivo e sostenibile del turismo di qualità.

Per info: doujador.it

ph Studiowiki



ENO MEMORANDUM

FINO AL 9 SETTEMBRE

❖ **PANTELLERIA DOC FESTIVAL**
prima edizione

FINO AL 9 SETTEMBRE

❖ **VINIMILO E DECENNALE VOLCANIC WINES**
Milo (Catania)
vinimilo.it

FINO AL 28 SETTEMBRE

❖ **TRAMONTO DIVINO**
Imola
(tappa 1 di 9 in varie città)
Piazza Matteotti
fino al 28 settembre
emiliaromagnavini.it

7 SETTEMBRE

❖ **DOUJA D'OR E FESTIVAL DELLE SAGRE**
Asti
fino al 16 settembre
doujador.it

9 SETTEMBRE

❖ **VENDEMMIA SOLIDALE**
Cantina Le Manzane
(Treviso)

13 SETTEMBRE

❖ **VINO AL VINO**
Panzano in Chianti
(Firenze)
fino al 16 settembre

14 SETTEMBRE

❖ **EROICO ROSSO**
Tirano (Sondrio)
fino al 16 settembre
eroicorosso.it

16 SETTEMBRE

PREMIO CASATO PRIME DONNE 2018
Teatro degli Astrusi
Montalcino
ore 10,30

22 SETTEMBRE

❖ **IN VINO CIVITAS**
Salone del Vino
Salerno
Stazione Marittima
fino al 24 settembre

23 SETTEMBRE

❖ **GAMBELLARA WINE FESTIVAL**
Gambellara (Vicenza)

27 SETTEMBRE

❖ **SHERBETH, FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE**
Palermo
fino al 30 settembre
sherbethfestival.it

30 SETTEMBRE

❖ **BARDOLINO CRU**
Villa Carrara Bottagisio
Bardolino (Verona)
dalle 10.00 alle 20.00
(operatori)
dalle 15.00 alle 20.00
(pubblico)

6 OTTOBRE

❖ **ALTO ADIGE IN TOUR**
SET Spazio Eventi Tirso
Via Tirso 14 - Roma

7 OTTOBRE

❖ **BOTTIGLIE APERTE**
Superstudio Più
via Tortona 27
Milano
dalle 11.00 alle 19.30
fino all'8 ottobre

7 OTTOBRE

❖ **MILANO WINE WEEK**
Palazzo Bovara
e centro città
fino al 14 ottobre
milanowineweek.com

7 OTTOBRE

❖ **ALTO ADIGE IN TOUR**
Fortezza da Basso
viale Filippo Strozzi 1
Firenze

8 OTTOBRE

❖ **ALTO ADIGE IN TOUR**
W37
via Giacomo Watt 37
Milano

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,
Giulia Gavagnin, Vittorio Manganelli

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



Le grandi cantine delle Marche



La Monacesca


c.da Monacesca | Matelica (MC)

www.monacesca.it | 0733672641

La Monacesca è situata nel comune di Matelica, nell'alta valle dell'Esino dove un tempo era presente un lago che prosciugandosi ha arricchito il terreno di sali minerali. Il clima è continentale fatto di inverni freddi ed estati calde, con forti escursioni termiche nel periodo della maturazione dell'uva. Questo conferisce alle uve un profilo aromatico complesso che si rivela in questi vini, capaci anche di riposare in cantina per qualche tempo. Di questi vantaggi giovano le produzioni di Aldo Cifola che da 36 anni produce vini in questo antico convento ristrutturato, oggi fornito di moderne macchine per la produzione vinicola. In questo nucleo architettonico si inserisce anche la cantina di vinificazione con i serbatoi in acciaio e la barriera.




Verdicchio di Matelica Mirum Riserva

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

Presenta al naso fiori e sensazioni di mandorla; al palato è generoso, asciutto, pronto a svilupparsi in un finale che sa di anice e frutta secca. Da provare con tagliatelle con gamberi.



Camerte Rosé

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

Blend di sangiovese e merlot, il naso è ricco di frutto con sensazioni di mora e ciliegia. Di grande freschezza e bevibilità. Splendido su spaghetti al battuto di alici.



Camerte Rosso

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

Questo vino, il cui nome fa riferimento alla vallata Camertina, coniuga l'eleganza e la morbidezza del sangiovese con la concentrazione e la potenza che esprime il merlot. Il risultato è una fusione di carattere ed eleganza.



CONSUMI. Vino miglior performance da qui al 2022. Le previsioni Iwsr

Sarà il vino a far segnare la migliore performance nel segmento degli alcolici entro il 2022. I numeri del Global forecast, elaborato dall'International wine and spirit research, dicono che il consumo mondiale di bevande alcoliche aumenterà di 147,1 milioni di casse da nove litri tra 2018 e 2022, fino a toccare la cifra di 28 miliardi di casse. A valore, l'incremento complessivo sarà di 78,7 miliardi di dollari che porterà il giro d'affari globale a mille miliardi di dollari. **La categoria del vino è stima-**

ta in crescita di 37,8 milioni di casse da nove litri (pari a circa 3,4 miliardi di bottiglie), seguita da quella degli spirits (36,5 milioni di casse).

Considerando i singoli comparti, il vino continuerà a crescere, secondo l'Iwsr, nei fermi e negli spumanti, mentre i fortificati e gli aperitivi leggeri (come il Vermouth) sono previsti in calo. I mercati col miglior tasso di crescita per i vini fermi e spumanti, entro il 2022, saranno gli Stati Uniti, la Russia e il Brasile.

La birra, dopo un 2017 difficile a

causa del calo dei consumi dei brand locali soprattutto Cina, Stati Uniti e Russia, dovrebbe tornare a crescere nel corso del 2018 e, infine, stabilizzarsi a 447,9 miliardi di dollari e 20,5 mila miliardi di casse (-0,4%). Gli spirits avranno nel whisky, nel gin, nel genever e nei liquori con base agave (mezcal) i protagonisti della crescita, a fronte di un declino della vodka, del rum e del brandy. Considerando, infine, i mercati, gli Stati Uniti osserveranno una crescita dei vini e dei whiskey americani e irlandesi; bene i gin nel mercato Uk, e il rum in Francia.

GAMBERO ROSSO



trebicchieri

USA 2019

CHICAGO
27/02
NEW YORK
01/03
SAN FRANCISCO
05/03
LOS ANGELES
07/03

IL MIO EXPORT. Lara Imberti Radici – Ronco Calino**1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?**

Ronco Calino esporta il 25% della produzione, contro una media della Franciacorta pari al 12%. L'andamento delle esportazioni è stabile rispetto allo scorso anno; i mercati più vivaci sono quelli europei, soprattutto Belgio, Svizzera e Germania.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

In Europa si vende con maggiore facilità, anche grazie all'attività di promozione svolta dal Consorzio per la Tutela del Franciacorta, soprattutto in Paesi target come la Germania. Il mercato più complesso? Quello americano, a causa della situazione politica e della produzione quantitativamente esigua del territorio franciacortino. Fattore che, se da un lato rappresenta motivo di orgoglio, dall'altro limita le risorse destinate alla brand awareness.

3 Come va con la burocrazia?

Per quanto riguarda i mercati europei e americani, la burocrazia non rappresenta un problema. In Asia, invece, registriamo difficoltà maggiori soprattutto con i nuovi player come la Cina, dove le barriere linguistiche si assommano a quelle normative.

4 Come promuoverete il vostro vino nei mercati internazionali?

Partecipiamo con entusiasmo a eventi di settore e no, sia in collaborazione con i nostri importatori, sia con il Consorzio per la Tutela del Franciacorta. I social media, che registrano un interessante 30% di follower esteri, sono un efficace strumento di promozione all'estero.

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

Quando viaggio in Usa incontro sovente trade e consumatori stupiti dal nostro coraggio. Mi chiedono: "Ma come, così piccoli siete presenti in 9 Stati americani?", e io rispondo: "Amiamo le sfide, e portare così lontano il messaggio del nostro bel territorio è un piacere impagabile".



VENDEMMIA 2018. L'ITALIA SFIORERÀ QUOTA 50 MILIONI DI ETTOLITRI

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Raccolto in ripresa
ma condizionato da eccesso
di piogge, peronospora
e grandine. Le stime
Uiv-Ismea confermano
l'Italia primo produttore
mondiale. In aumento
i costi di produzione, lieve
calo dei listini all'origine,
ma l'annata 2017/18
si chiude, dopo tre anni
di ribassi, con rialzi
in tutti i segmenti



Nella foto, da sinistra,
Recarte, Castelletti,
Abbona, Centinaio,
Borriello

Da 42,5 a 49 milioni. Il conto in ettolitri della vendemmia 2018 è sicuramente in ripresa, ma ancora una volta, seppure a parti invertite rispetto a un anno fa, l'estate ha giocato un brutto scherzo al vigneto italiano. Infatti, se nel 2017 è stata la siccità a caratterizzare, e condizionare fortemente, il raccolto estivo in molte regioni, l'estate 2018 ha portato molta umidità, piogge e grandine.

“Chi c'as bagna d'agost, al beiv pù nen d'most” recita un noto proverbio che i produttori di Piemonte e Valle d'Aosta conoscono bene. Un adagio che vale, ed è d'uso, in molte altre zone che anche in questi ultimi giorni sono alle prese con la conta dei danni, dalle grandinate del Veneto alle bombe d'acqua in Puglia, passando per le Marche. Di fatto, Unione italiana vini e Ismea stimano un recupero del 15% del raccolto, considerati i 42,5 milioni di ettolitri che Agea ha comunicato a Bruxelles sulla base delle dichiarazioni di produzione del 2017. Una stima che è una media all'interno di una forbice compresa tra 48 e 50 milioni di ettolitri, che le consentirà di mantenere la leadership mondiale, davanti a Francia (46,1 mln/hl e +28%) e Spagna (38,3 mln/hl con +20%).

Siamo in salute e almeno sul vino non dobbiamo intervenire. Vorrei lavorare di più sulla promozione all'estero. La nostra reputation non è all'altezza di quello che produciamo. La Francia è più organizzata e fa più sistema. Voglio aiutare i produttori a vendere di più

— Gian Marco Centinaio
(Mipaaf)

Eppure, l'annata era iniziata sotto i migliori auspici un po' in tutto lo Stivale, come aveva rilevato anche il consueto sondaggio del mese di luglio realizzato sul [settimanale Tre Bicchieri](#).

Tuttavia, l'evoluzione agostana ha portato un clima in cui si sono alternate piogge e umidità. A subire di più è stato il livello di maturazione (fenolica e zuccherina) delle uve. E già in diverse regioni, come ricordano Uiv e Ismea, si dovrà ricorrere alla pratica dell'arricchimento. Le zone più in difficoltà sono soprattutto nel centro-sud (Puglia, Sardegna e Sicilia), dove né il vento di Scirocco né il Maestrale, quasi del tutto assenti dai registri meteo, hanno dato il loro apporto per scacciare l'alto livello di umidità nei vigneti. In particolare, per le varietà a bacca rossa “*potrebbe rendersi necessario un raccolto anticipato, con il rischio di sacrificare la gradazione ottimale*”. Così come lo scorso anno, la capacità dei viticoltori di gestire al meglio il vigneto farà la differenza. Di certo, il mal dell'esca, i marciumi e, soprattutto, la peronospora, che si sono diffusi rapidamente tra i filari, hanno costretto i produttori a moltiplicare i trat- >>

» tamenti anticrittogamici che se, da un lato, salveranno la produzione, dall'altro lato faranno lievitare i costi.

PREZZI ED EXPORT

Intanto, i prezzi della campagna appena iniziata sono in lieve calo, ma si tratta, come spiega l'Ismea, di un andamento fisiologico. Il dato da evidenziare è, invece, che dopo tre campagne al ribasso, quella chiusa al 31 luglio scorso fa segnare il segno più in tutti i segmenti. Importante il +61% dei vini comuni, con le Dop cresciute del 15%. E il +31% messo a segno dalle quotazioni dei vini si è rivelato ben superiore alla media dell'agricoltura nel suo complesso (+4%).

Uiv e Ismea, nella presentazione delle previsioni vendemmiali tenuta nella sede del Mipaaf a Roma, assieme al ministro per le Politiche agricole e del Turismo, Gian Marco Centinaio, hanno fatto anche il punto sul commercio estero e sull'andamento del mercato della Gdo. Da gennaio a maggio, le spedizioni oltre confine si sono contratte del 10% rispetto a un anno fa, fermandosi a 7,7 milioni di ettolitri di vino. Mentre il valore dell'export made in Italy ha fatto registrare un +4,3% che, se non ci saranno variazioni, porterebbe a fine anno l'Italia a quota 6,25 miliardi di euro di export. Il comparto vino rappresenta oggi il 14,6% dell'export agroalimentare. Vini comuni a -31% a volume in cinque mesi, in ripresa le Dop ferme (+14% a volu-

La viticoltura italiana, in larga parte, ha saputo affrontare questo bizzarro andamento stagionale con attenzione, tempestività e professionalità, consentendo al nostro Paese di confermare anche quest'anno la propria leadership produttiva a livello mondiale.

— Ernesto Abbona
(Unione Italiana Vini)

me e +10% a valore), trainate dai bianchi (+33% in quantità e +26% in valore), in particolare le Doc del Veneto e della Sicilia. Male i vini Igp. Sul mercato interno, vino e spumanti hanno registrato in grande distribuzione un incremento a valore del 5% e un -2,9% nelle quantità.

NORD ITALIA

Scendendo nei territori, si scopre che la **Valle d'Aosta** (13 mila ettolitri previsti) è la regione con il massimo rialzo produttivo percentuale rispetto al 2017: +30%. La zona del Blanc de Morgex sembra aver dimenticato la brutta esperienza dello scorso anno.

Nel complesso, la qualità è stimata ottima. Il **Piemonte** (2,9 mln/hl) recupera il 15%: la stagione ha visto un'alternanza di periodi molto piovosi e di clima secco e caldo. Il ciclo vegetativo è definito regolare con anticipi di 8 giorni rispetto alla norma. Qualche grandinata tra giugno e luglio nelle zone del Barbaresco e del Roero ha provocato danni assieme a numerosi focolai di peronospora che hanno costretto i produttori agli straordinari. **Lombardia** a +22% (1,28 mln/hl) e bassa incidenza di parassiti; il mal dell'esca ha provocato una moria di piante; grandine circoscritta. Nella regione la vendemmia è iniziata il 6 agosto, con buoni parametri qualitativi e una crescita dei vigneti biologici. Per la **Liguria** la stima è in crescita del 20% (48 mila/hl), grazie a una stagione finora ottimale sul fronte della qualità delle uve.

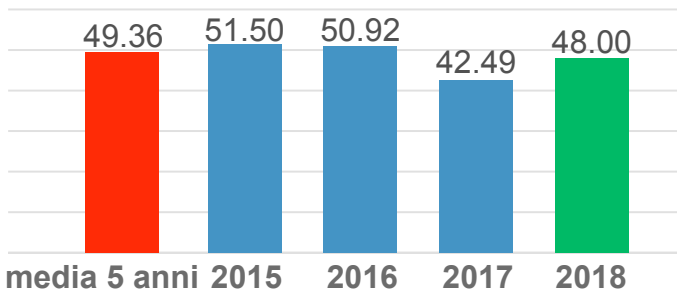
Il **Veneto** recupera il 17% e si attende un'annata nella norma: vigneti in buono stato di salute generale. Nell'ultima fine di settimana, una parte dei vigneti in Valpolicella è stata colpita da piogge intense e grandine. I danni sembrano essere stati ridimensionati e circoscritti rispetto alle prime notizie circolate. L'uva Glera è abbondante con grado zuccherino e acidità buoni. Il Pinot grigio del Triveneto, in questa vendemmia che non avrà più l'Igt, porta a casa uve molto sane. Operazioni di difesa preventiva hanno protetto i filari dalla peronospora, mentre si segnala un aumento delle malattie del legno e danni da unguati in alcune aree. In **Trentino** (1,2 mln/hl e +18%) le piogge di fine agosto hanno migliorato lo stato delle uve, un po' in sofferenza per il caldo persistente e la scarsa escursione termica. Sono giorni decisivi, questi, per la maturazione delle uve rosse (Teroldego, Marzemino, Merlot e Cabernet). In **Alto Adige** (317 mila hl e +17%) l'annata si prospetta molto positiva per quantità e qualità, grazie a uve sane. In **Friuli Venezia Giulia** (1,7 mln/hl), a parte la grandinata dell'8 luglio nelle zone a Doc Collio e Isonzo, si prospetta una vendemmia abbondante, con un +15% sul 2017. Limitata la presenza di peronospora, oidio, marciumi e botrite e qualità che si prospetta "ottima". »

L'incognita maltempo

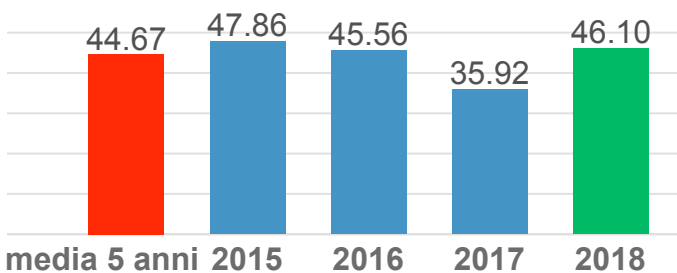
Sembra essere ridimensionata la stima dei danni dagli ultimi violenti episodi di maltempo del week end, sia per quanto riguarda le aree marchigiane del Verdicchio, sia in Veneto nell'area della Doc Valpolicella. I consorzi di riferimento spiegano così la situazione. "Le notizie apparse sui social in questi ultimi giorni hanno enfatizzato gli effetti del maltempo, che in realtà ha interessato una zona circoscritta di circa 30 ettari", dice Alberto Mazzoni, direttore Imt-Istituto marchigiano di tutela vini. Il **Consorzio Vini Valpolicella**, dopo le piogge abbondanti di sabato 1 settembre, parla di "danni circoscritti che non compromettono le sorti qualitative e quantitative della vendemmia in Valpolicella. Crediamo che l'annata 2018 per il nostro territorio sia al momento molto buona, anche se dipenderà molto dall'andamento del mese di settembre, soprattutto per le uve da portare in appassimento".

Confronto Italia, Francia, Spagna (mln hl)

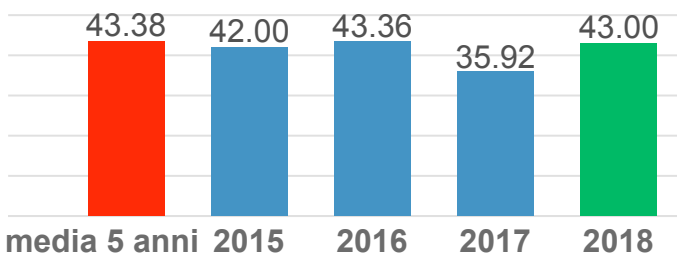
ITALIA



FRANCIA



SPAGNA



» L'ultima regione del Nord, l'**Emilia Romagna** (7,79 mln/hl) dovrebbe recuperare il 18% dei volumi sul 2017: in Romagna l'incremento è superiore alle medie, anche grazie al lavoro dei produttori che hanno limitato la peronospora e la recrudescenza del mal dell'esca. Sui livelli normali le zone del Lambrusco (Modena e Reggio, dove i primi grappoli sono stati staccati prima del 10 agosto) e sono in deciso recupero le aree del Piacentino e del Parmense.

CENTRO ITALIA

La **Toscana** del vino (2 mln/hl) trova ossigeno in un +25% che fa ben sperare, anche se con le dovute differenze: dal 10% della provincia di Massa al +50% per il Morellino. Una ripresa che, tuttavia, non consente di tornare ai livelli medi del quinquennio. In vigna, peronospora e oidio si sono sviluppati quest'anno grazie all'umidità ma sono stati ben controllati dai trattamenti. Gradazioni nella norma si quasi tutta la regione, con punte elevate nelle aree del Montepulciano e del Chianti. Le condizioni delle uve sono "tra il buono e l'ottimo". Buon recupero produttivo (+25%) anche per l'**Umbria** (339 mila/hl), dopo due anni difficili. I viticoltori stanno faticando per mantenere

Riteniamo che l'incremento di produzione del 2018 avrà un effetto positivo sulla ripresa delle esportazioni italiane, con la prospettiva di superare la soglia dei 6 miliardi di euro a fine anno.

— Raffaele Borriello (Ismea)

le uve su buoni livelli di salute. Qualche problema c'è per quelli non professionali nell'area del Sagrantino. Le uve bianche hanno un ottimo equilibrio tra

zuccheri e acidità. Grechetto e Trebbiani si staccheranno dal 10 settembre, mentre le uve rosse potrebbero essere raccolte in anticipo di 7-10 giorni se le piogge persisteranno.

Annata abbondante per le **Marche** (813 mila/hl), che recuperano il 25% e trovano una situazione "ottimale". Peronospora e botrite sotto controllo e ottimo equilibrio e finezza per Verdicchio e Pecorino. La recente grandinata nell'area del Verdicchio ha interessato un'area circoscritta a 30 ettari. Si attendono vini meno robusti ma più equilibrati, anche nelle varietà a bacca rossa. Il Montepulciano si staccherà in anticipo a cavallo tra settembre e ottobre. Le previsioni per l'**Abruzzo** (3,3 mln/hl) segnano un +17%. C'è moderato ottimismo nonostante gli attacchi di tignola, peronospora e oidio. Buona la qualità di Chardonnay e Pecorino. Il Montepulciano risulta meno ricco di zuccheri e sarà raccolto a fine settembre con l'incongnita sul grado di maturazione, legato all'andamento climatico. Annata buona per il **Molise** (199 mila/hl) con un +15% in quantità e "ottime aspettative" sul fronte qualitativo, con pochi problemi fitosanitari. Nel **Lazio** (897 mln/hl) l'annata, come rilevano Uiv e Ismea, è stata estremamente umida con i conseguenti problemi legati alle fitopatie. L'umidità accumulata preoccupa i viticoltori che raccoglieranno prima del previsto. Il grado zuccherino dei mosti è inferiore di circa 2 gradi babbò sul 2017 e sulle medie. Se settembre sarà soleggiato la vendemmia potrebbe essere ottima per i rossi autoctoni. I bianchi saranno eleganti ed equilibrati.

SUD ITALIA

Situazione variegata in **Campania** (711 mila/hl) che, dopo un inizio promettente, ha subito gli effetti del maltempo, compresa una grandinata a maggio nel Beneventano. Le altre aree vinicole sono in una migliore situazione. Si dovrà affrontare il tema della gradazione delle uve inferiore sia sul 2017 sia rispetto alle medie. Particolarmente complicata l'annata in **Puglia** (9,1 mln/hl) che è stimata ad appena il +12%. Le gelate di primavera nella Murgia barese, le bombe d'acqua e le grandinate registrate a più riprese in diverse aree del Salento hanno danneggiato i vigneti con perdite anche del 30% in alcune aree della provincia di Lecce. Nonostante le forti preoccupazioni sulla gradazione »

» delle uve (soprattutto a bacca rossa), i viticoltori sperano in una buona vendemmia soprattutto per le uve bianche e precoci. **Basilicata** (76 mila/hl) in recupero del

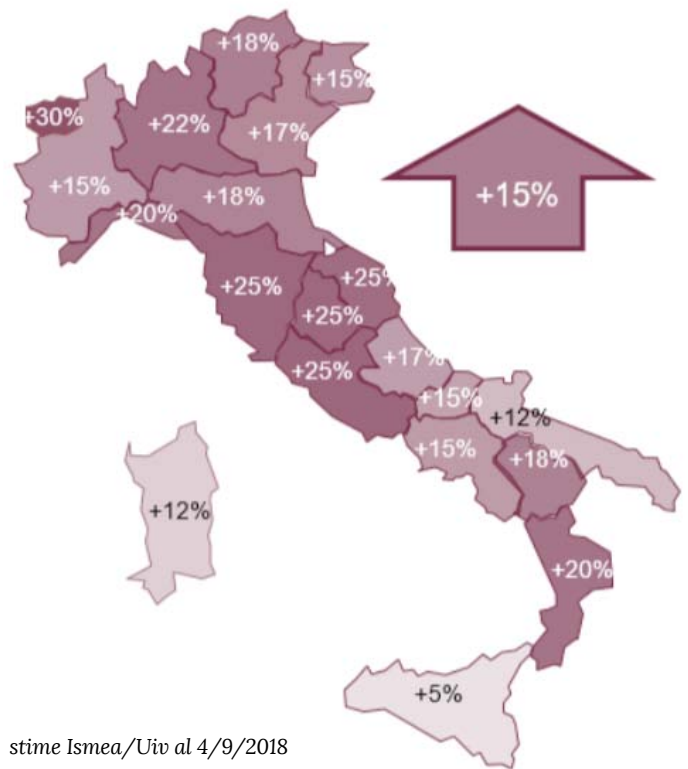
A livello europeo prevediamo una buona vendemmia 2018, con livelli di produzione più legati al reale potenziale di produzione dell'Ue, che aiuteranno a dimenticare le perdite del 2017.

— Ignacio Sanchez Recarte (Ceev)

18% ma aspettative ridimensionate con il passare dei mesi per l'incidenza delle piogge. Soprattutto sull'Aglianico la qualità attesa è finora "buona". La **Calabria** (131 mila/hl) si riprende il 20% e registra, rispetto ad altre regioni meridionali, meno problemi di malattie in vigna con basse incidenze di attacchi di oidio e peronospora. In questa regione le gradazioni sono in linea con le media, fanno sapere Uiv e Ismea.

La **Sicilia** (4,3 mln/hl) rappresenta la regione più ferita in questa annata 2018. La stima del +5% rispetto a un 2017 molto complicato indica che, per ragioni opposte, il clima ha condizionato la raccolta e non consentirà il tanto atteso recupero. Nel dettaglio, sul versante occidentale, le uve Nero d'Avola e Grillo sono state interessate da una peronospora che ha colpito a macchia di leopardo. In alcuni areali, la grandine ha distrutto parte della produzione. Uiv e Ismea parlano di vini freschi ed eleganti, con rischi legati all'insorgenza di malattie per una umidità persistente. Sul versante orientale, luglio e agosto con piogge frequenti in piena fase di maturazione hanno costretto a rivedere le stime. Le zone di Siracusa, Ragusa e quelle dell'Et-

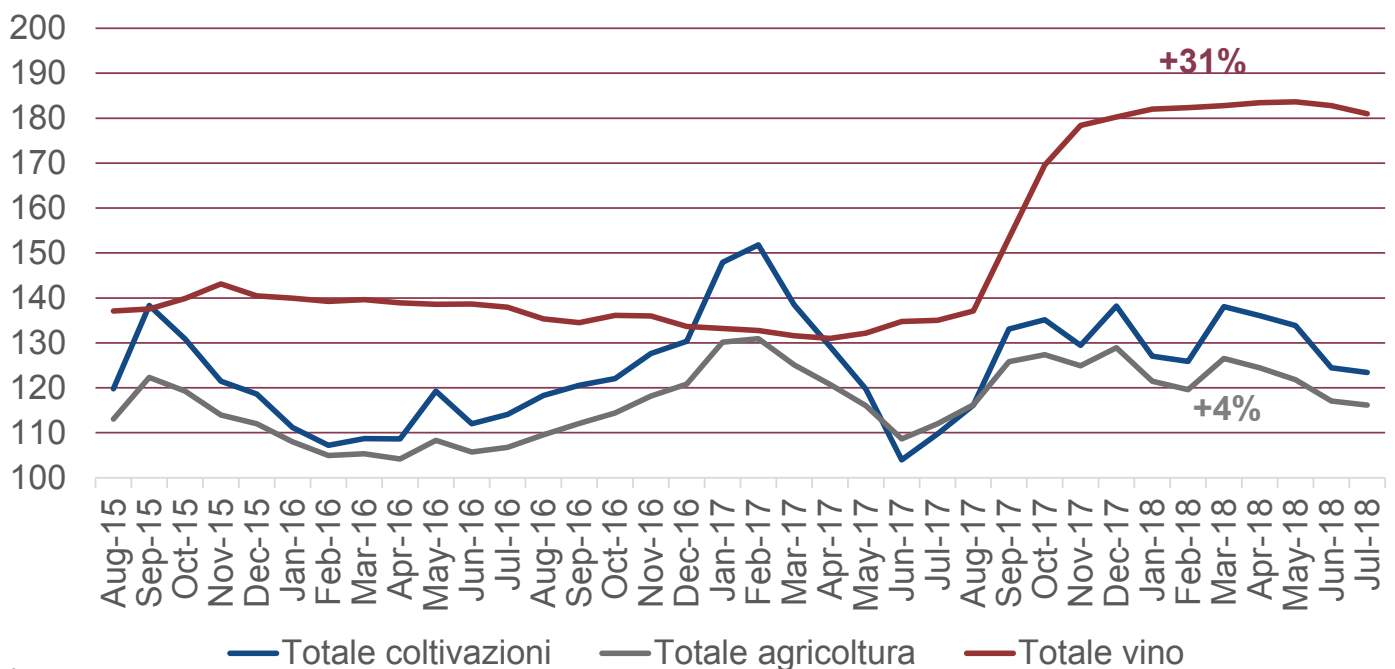
Campagna 2018/2019 - stime Uiv-Ismea



stime Ismea/Uiv al 4/9/2018

na cresceranno ma non più come stimato un mese e mezzo fa. Infine, la **Sardegna** (395 mila/hl) che, con un +12%, presenta situazioni analoghe a quelle siciliane. Umidità, diffusione di peronospora e un vento di Maestrale che si è visto poco hanno ritardato la maturazione. I produttori sono comunque riusciti, in generale, a gestire la situazione che è migliore a nord rispetto al cagliaritano. Ottime le stime per le varietà Nasco, Malvasia e Nuragus, così come per il Vermentino. ❖

L'andamento del mercato. Indice dei prezzi all'origine



fonte: Ismea

Il glossarietto. Le malattie della vite

Peronospora (Plasmopara viticola)

Causata dal fungo *Plasmopara viticola*, questa fitopatia (originaria del Nord America), si riconosce in pianta dalla cosiddetta macchia d'olio sulla foglia o sui grappoli. È favorita dall'umidità e si riduce con climi secchi. Ci si difende con trattamenti preventivi. Nel periodo di fioritura-allegagione provoca la morte dei grappoli, che assumono una colorazione scura e possono cadere.

Oidio o mal bianco (Oidium tuckeri)

Considerata una delle più pericolose malattie fungine. Si evidenzia con macchie tonteggianti, colpisce sia foglie sia acini. È favorita da temperature tra 20 e 27 gradi, mentre le piogge dirette la limitano. Viene inibita sopra i 35 gradi. In fase di maturazione, l'infezione provoca il disseccamento della foglia, la formazione di polvere biancastra sugli acini, l'arresto dello sviluppo e la caduta delle bacche. A grappolo maturo la muffa risulta abbondante e persistente.

Mal dell'Esca

Provocata da tre diverse specie di funghi, è molto difficile da combattere. L'estate è il periodo in cui i suoi sintomi si manifestano maggiormente, con macchie diffuse che si accrescono nel tempo e provocano la morte dei tessuti della pianta, impedendole di assorbire l'acqua. L'infezione può durare anche alcuni anni.

Botrite

Provocata da un fungo, che si diffonde con vento, pioggia e umidità, si manifesta con una leggera muffa grigia con un alto numero di conidi. Colpisce la vite in tutte le fasi di vita, anche se è più aggressiva nella fase di post-fioritura e con umidità relative del 90% e temperature tra 16 e 25 gradi. Si previene con trattamenti specifici, ma anche con diradamenti che favoriscono l'areggiamento dei grappoli. È più diffusa sui sistemi a pergola e nel guyot e nel cordone speronato.

Marciume acido

Lieviti e batteri provocano questa malattia che è favorita d'estate dalle piogge frequenti e brevi. Quando colpisce è difficile da arrestare. Negli acini provoca l'assottigliamento delle bucce, lo svuotamento e l'uscita del succo, che provoca l'odore acetico. Saranno i moscerini della frutta a diffondere agli altri acidi la patologia. Privilegia varietà con bucce sottili. Ed è favorita da attacchi di oidio e grandine.

52° Salone Nazionale di Vini Selezionati



ASTI **7-16**
SETTEMBRE 2018

doujador.it



Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato



Camera di Commercio Asti

MAIN SPONSOR



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



BOOM IN CORSO PER IL VINO BIANCO ITALIANO

▲ a cura di Loredana Sottile



I bianchi italiani sono i più venduti al mondo. Intanto nel Belpaese i consumi superano quelli di rossi. Sono due segnali importanti di uno stesso trend da saper interpretare e cavalcare. Attenzione, però, ai punti deboli: prezzo medio troppo basso e concentrazione dei mercati di destinazione



VINO BIANCO ITALIANO, IL PIÙ VENDUTO AL MONDO

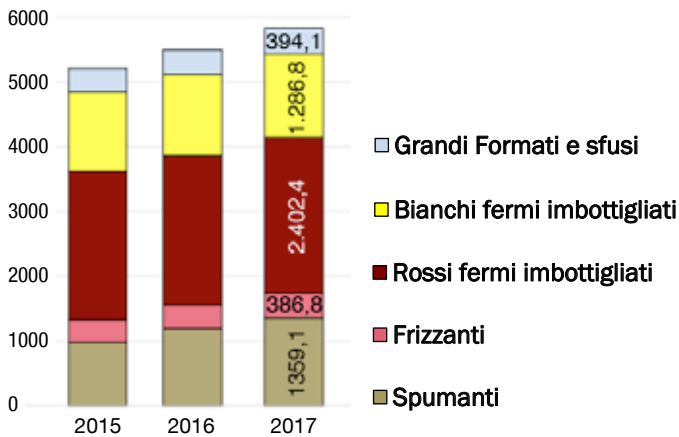
Il futuro vitivinicolo sarà bianco? Riformuliamo. Il futuro vitivinicolo *italiano* sarà bianco? La notizia è, infatti, che il Belpaese ha battuto la Francia - si badi bene - anche a valore nelle vendite di vini fermi bianchi, raggiungendo quota 1,287 miliardi di euro l'anno e la prima posizione sul podio. Risultato che non ha eguali per rossi, rosati e sparkling, dove i cugini d'Oltralpe ci sovrastano. È quanto emerso da un'indagine Nomisma Wine-Monitor presentata al convegno 'Bianco come il vino' (organizzato dall'Istituto marchigiano di tutela vini nell'ambito di Collisioni Jesi), che ha anche stilato la classifica dei maggiori Paesi consumatori di bianchi al mondo: sul podio Stati Uniti (13,1 milioni di ettolitri nel 2017), Italia (9,2 milioni di ettolitri) e Germania (6,8 mln/hl), seguiti da Regno Unito (5,8 mln/hl) e Cina (5,5 mln/hl). A decretare il successo italiano sono, però, soprattutto tre mercati, dove si concentrano i 2/3 delle vendite di bianchi made in Italy: Stati Uniti (36,6%), Germania (16,5%) e Regno Unito (14,2%). Con questi ultimi due, per cui l'Italia rappresenta il primo fornitore di bianchi.

Per il responsabile di Nomisma Wine-Monitor, **Denis Pantini**: *"È un dato che senza dubbio inorgoglisce, ma adesso bisogna essere bravi a diversificare i mercati di destinazione: troppa concentrazione potrebbe essere rischiosa, tenendo conto che, ad esempio, il Regno Unito nei primi 5 mesi del 2018 ha già mostrato i primi segnali di cedimento (-1,2% a valore)".* Attenzione, poi, al prezzo medio ancora troppo basso: 2,80 euro al litro. Se è vero che rappresenta un +20% rispetto a i cinque anni fa, rimane comunque ben al di sotto dei prezzi dei nostri competitor principali: Nuova Zelanda a 4,93 euro e Francia a 4,69 euro (*vedi tabella prezzi nella pagina seguente*).

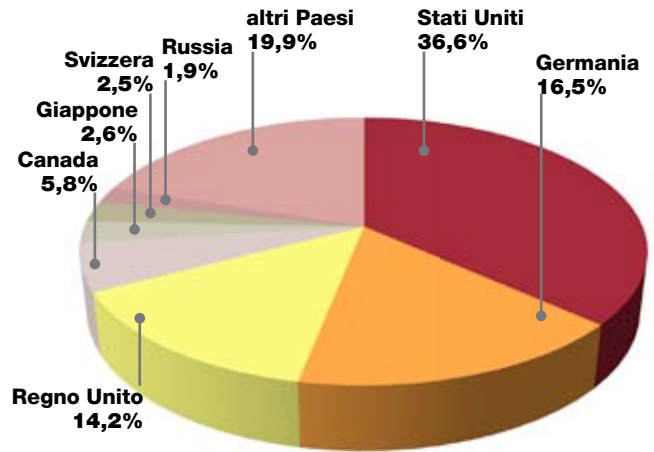
Guardando alla classifica dei top performer nell'export (a valore), l'Italia in 5 anni (2012-2017) risulta essere al secondo posto (+26,1%), dopo la Nuova Zelanda che registra una variazione del 28,2%. Nel lunghissimo periodo - 20 anni, dal 1997 al 2007 - è ancora una volta la Nuova Zelanda a spuntare l'incremento maggiore nelle esportazioni a volume: un +1229% che la porta a 1,4 milioni di ettolitri. L'Italia supera i 4,5 milioni di ettolitri (primo Paese anche a volume), ma con una crescita più modesta (+88%). In calo solo la Francia: -20% a fronte di 2,7 milioni di ettolitri.

Nel breve periodo, crescono, invece, i nuovi competitor: *"Negli ultimi 5 mesi dell'anno a performare meglio sono stati Portogallo (+9,8%), Austria (+8,9%) e Spagna (+6%)"* rivela Pantini *"a fronte dell'Italia che a valore non è riuscita ad andare oltre un incremento dell'1%. Tra i segnali positivi, evidenziamo, invece, la crescita dell'export di bianchi italiani verso l'Australia, +21,2%. Risultato apprezzabile considerato soprattutto che parliamo di un Paese a sua volta produttore".* >>

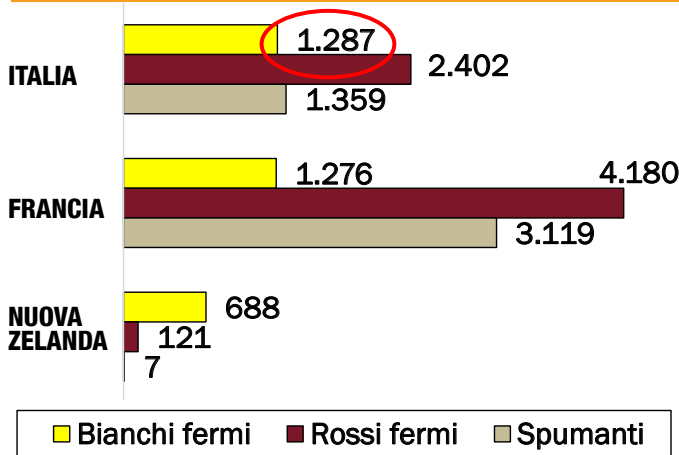
Export bianchi fermi italiani



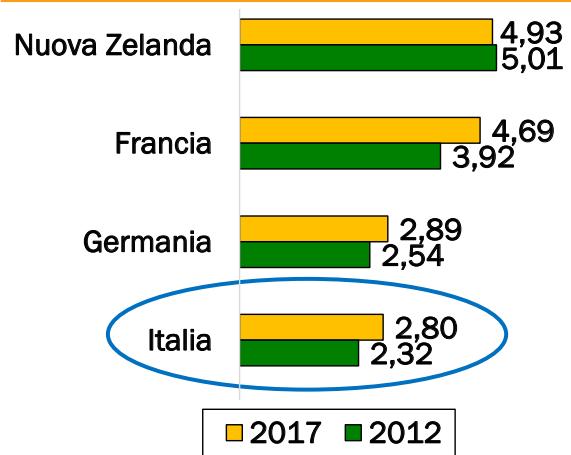
Mercati di destinazione bianchi italiani 2017



Esportatori mondiali di vino (mln €) 2017



Export bianchi prezzi medi 2017/2012



» I MOTIVI DEL SUCCESSO

Ma, al di là di provenienza e destinazione, una cosa è certa: mentre il consumo di vino rosso cresce soprattutto in alcuni importanti mercati, quali Cina e Usa, e si riduce a livello globale, quello di vino bianchi aumenta in maniera più trasversale. I motivi? *“Sicuramente nuove tendenze e modalità di consumo”* spiega il responsabile di WineMonitor *“dalla ricerca di vini più freschi e versatili, all'esigenza di bere anche fuori casa. Non si trascuri, inoltre, l'aumento dei consumi di vini tra le donne che stanno trainando questa nuova tendenza. Insomma, lo scenario appare positivo e con opportunità di crescita diffuse e meno concentrato a livello geografico rispetto agli altri vini”*. Un percorso parallelo (e in parte coincidente) a quello degli sparkling. Non si dimentichi, poi, che l'Italia presenta il più ampio campionario di bianchi autoctoni. Una caratteristica che, insieme al biologico, in questo momento appare come una delle principali chiavi per avere accesso ai mercati.

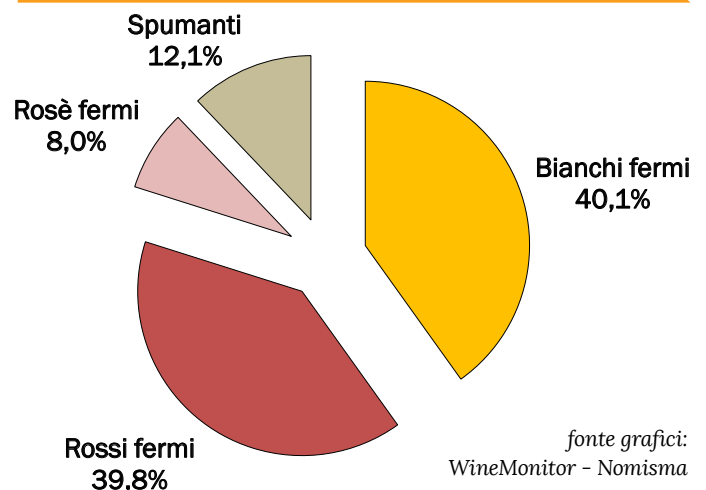
IN ITALIA CONSUMI DEI VINI BIANCHI IN TESTA

Cosa succede sul mercato domestico? Se nel mondo i vini rossi rappresentano ancora la tipologia più consumata, con circa il 55% dei volumi totali, in Italia il sorpasso dei

bianchi è già realtà: 40,1% dei consumi contro 39,8% nel 2017. Di conseguenza è cresciuta anche la produzione: nel 2006/2007 i bianchi rappresentavano una quota del 46,3% Vs 53,7% dei rossi, dieci anni dopo (2016/2017) il rapporto appare ribaltato: 54,1% Vs 45,9%. Con tre regioni al top per produzione: Veneto, Emilia Romagna e Puglia.

La tendenza bianchista si evidenzia soprattutto nel »

Consumi in Italia 2017



Bianchi in enoteca. Il parere di Massimo Malfassi, Enoclub di Milano

Negli ultimi anni, anche in enoteca si può riscontare la maggiore richiesta di bianchi, soprattutto grazie alla presenza sempre più massiccia di giovani e di donne. Tuttavia, una convinzione difficile a morire è che si tratti di vini semplici e di facile beva. Quando, quindi propongo dei bianchi da invecchiamento, molti clienti mi guardano un po' straniti, pensando che siano dei fuori magazzino. È un percorso lungo e c'è ancora tanto da fare, ma siamo sulla buona strada. E questo riguarda anche il prezzo: nota dolente un po' per tutte le denominazioni, dai vini friulani a quelli marchigiani. Più facile proporre rossi a 40-50 euro. Sui bianchi c'è ancora da lavorarci.

consumo fuori casa: i bianchi risultano i più richiesti al ristorante e secondi solo agli sparkling nei wine bar, con i rossi che restano leader nei consumi casalinghi. Tuttavia anche le vendite in Gdo mostrano una notevole crescita a valore nel periodo 2012-2017: +14% contro il +7% dei rossi, sebbene in termini assoluti siano ancora questi ultimi in testa (rossi 858 milioni di euro Vs bianchi 666 milioni di euro).

CONFRONTO ITALIA-RESTO DEL MONDO

Al di là dei facili campanilismi, un confronto con la Francia è d'obbligo. Se non altro per capire i motivi della riscossa dei bianchisti italiani. L'analisi delle esportazioni dei bianchi fermi made in Italy (dati Nomisma-WineMonitor su dati Eurostat), ci mostra che le quattro aree-regioni in testa (Trentino Alto Adige+Friuli Venezia Giulia, Veneto, Toscana e Sicilia) pesano per meno del 30% sull'export totale delle Dop bianche, mentre in Francia le prime quattro regioni (Borgogna, Valle della Loira, Bordeaux e Alsazia) raggiungono il 65%.

"Un'indicazione chiara" è il commento del responsabile di WineMonitor *"che ci dice come tutte le Dop bianche del Belpaese, per quanto piccole e polverizzate, prendano la via dell'estero e abbiano un peso specifico nelle esportazioni complessive"*. Negli altri Paesi, le zone di interesse si ridimensionano maggiormente: Mosella e Assia Renana per la Germania, Rioja e Valencia per la Spagna.

Da questo confronto emerge, però, il solito tasto dolente italiano: il prezzo medio. La Borgogna svetta con 11,26 euro al litro, seguita (ma a debita distanza dalla Toscana) a 8,02 euro. Per il resto è la Francia a tenere banco: 6,98 euro per la Loira e 6,26 per il Bordeaux. Delle quattro principali regioni italiane è, invece, il Veneto a registrare il prezzo più basso, 2,78 euro. ❖



VINVENTIONS

Complete
Closure Solutions

EVERY BOTTLE BETTER

Per ogni vino, sviluppiamo e proponiamo la chiusura perfetta: ad alta prestazione, design superiore, senza difetti e sostenibile. Questo è ciò che noi di Vinventions intendiamo offrirvi con le nostre Soluzioni Complete di Chiusure per vino: Rendere ogni vostra bottiglia la migliore! Non vogliamo fare di più.



Services



WWW.VINVENTIONS.COM