



Verona, una piattaforma sempre più internazionale

FIERE

Il 51° Vinitaly, svoltosi a Verona dal 9 al 12 aprile scorso, ha registrato 128.000 presenze da 142 nazioni con un aumento dei top buyer stranieri accreditati che toccano quota 30.200 (+8% sul 2016) sul totale di 48.000 visitatori esteri. Un risultato ottenuto grazie agli investimenti nell'incoming da parte di Veronafiere, in collaborazione con il Ministero dello sviluppo economico e ICE-Agenzia.

I risultati premiano la spinta verso una sempre più netta separazione tra il momento riservato al business in fiera e il fuori salo-

ne pensato per i wine lover in città. Proprio Vinitaly and the City quest'anno ha portato nel centro storico di Verona e nel comune di Bardolino oltre 35.000 appassionati.

I numeri di questa edizione testimoniano la crescita del ruolo b2b di Vinitaly a livello internazionale, con buyer sempre più qualificati da tutto il mondo. Basta guardare alla top ten delle presenze degli operatori stranieri che mostrano incrementi da quasi tutte le nazioni: Stati Uniti (+6%), Germania (+3%), Regno Unito (+4%), Cina (+12%), Francia e Canada (stabili), Russia (+42%), Giappone (+2%), Paesi del Nord Europa (+2%), Olanda e Belgio (+6 per cento). A questa lista si aggiunge la buona performance del Brasile (+29%), senza dimenticare il debutto assoluto a Vinitaly di Panama e Senegal. Per quanto riguarda invece l'Italia, si assiste a un consolidamento degli arrivi da tutte le regioni del Paese.

La 52ª edizione di Vinitaly è in programma dal 15 al 18 aprile 2018.

UE: superpotenza enologica

Con più di 4.270 aziende espositrici da 30 Paesi (aumentate nel complesso del 4% sul 2016, in particolare quelle estere, del 74%) Vinitaly si conferma il più importante salone internazionale per il vino e i distillati, ma anche momento di riflessione fondamentale per il settore vitivinicolo nazionale ed europeo, come hanno sottolineato la presenza del ministro alle Politiche agricole Maurizio Martina, il commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan, i ministri dell'Agricoltura di Malta e Polonia e il viceministro all'Agricoltura russo.

Secondo le elaborazioni di Ismea, realizzate per Veronafiere in occasione dell'inaugurazione del Vinitaly, il Vecchio Continente giganteggia in quasi tutti i mercati del pianeta, in un contesto in cui il vino si sta affermando sempre più come bevanda globale. Complessivamente sono 166 i milioni di ettolitri di vino prodotti nell'Ue a 28, per un fatturato export di circa 20 miliardi di euro. Due dati



chiave che fanno della 'piccola' Unione europea (solo il 3% della superficie terrestre) la vera superpotenza enologica del pianeta, con quasi i due terzi della produzione mondiale e circa il 70% della quota di mercato globale. E la crescita sembra non arrestarsi nonostante la concorrenza dei produttori emergenti. Nel periodo 2010-2016 il valore delle esportazioni dei produttori europei è cresciuto infatti del 37%, per contro gli scambi mondiali hanno registrato un aumento del 33%. Nel dettaglio sono Francia (8,3 miliardi di euro), Italia (5,6 miliardi di euro), Spagna (2,6 miliardi di euro), Germania (931 milioni di euro), Portogallo (727 milioni di euro) e Regno Unito (606 milioni di euro) i primi 6 Paesi produttori della Ue a 28. Completano la top 10 i Paesi Bassi, l'Austria, il Belgio e la Danimarca. I top 6 exporter sommano complessivamente ben oltre il 90% delle vendite Ue; tra questi l'incremento più importante tra il 2010 e il 2016 lo segna l'Italia (+43,5% in valore), seguita dalla Spagna (+40,2%), dalla Francia (+30,3%), dal Regno Unito (+24,1%), dal Portogallo (+18,4%) e dalla Germania (+5,8%), per una volta con un trend commerciale nettamente inferiore a quello italiano.

Nel corso della rassegna, i riflettori sono stati puntati sui mercati consolidati (ma

non maturi) ed emergenti, con un'attenzione particolare agli sviluppi futuri della possibile svolta protezionista degli Stati Uniti e le ricadute della Brexit.

Vino nella GDO: qualità e legame con il territorio

In occasione della 13^a tavola rotonda organizzata da Veronafiere sul tema del vino nella grande distribuzione è stata presentata la ricerca dell'Istituto IRI da cui emerge che gli italiani comprano il vino soprattutto nei supermercati: nel 2016 hanno acquistato sugli scaffali 500 milioni di litri, spendendo 1 miliardo e mezzo di euro. E il 60% di questi acquisti è rappresentato da vini con riferimento territoriale (Docg, Doc, Igt), il comparto che cresce di più: +2,7% nel 2016 e +4,9% nel primo bimestre 2017 (a volume).

Sul podio dei vini più venduti d'Italia si piazzano, nell'ordine: Lambrusco, Chianti e Montepulciano d'Abruzzo. Si fanno notare le performance del Nero d'Avola (Sicilia), Vermentino (Sardegna), Muller Thurgau e Gutterno (Lombardia) (che crescono più del 4%). Tra i vini "emergenti", cioè con una maggiore progressione di vendita a volume salgono sul podio, nell'ordine: Ribolla Gialla (Friuli Venezia Giulia), Passerina (Marche), Valpolicella Ripasso (Vene-

to). Si conferma la crescita del Pignoletto (Emilia), del Pecorino (Marche/Abruzzo) e della Passerina (Marche), mentre rientrano in classifica il Grillo (Sicilia) e il Cannonau (Sardegna). Va segnalata la crescita dell'8,2% in volume del Chianti Docg, quindi il top delle denominazioni, che vende quasi 10 milioni di litri per un valore di oltre 45 milioni di euro.

La ricerca dell'IRI ha delineato i cambiamenti in atto nelle abitudini dei consumatori. Diminuiscono gli acquisti dei bottiglioni da un litro e mezzo, dei vini sfusi, delle damigiane, e dei brik, mentre la bottiglia da 750 mL è sempre più regina del mercato. I vini fermi sono più richiesti dei vini frizzanti, che probabilmente risentono del boom degli spumanti (+7% nel 2016). Crescono rapidamente anche i vini biologici, una proposta ancora di nicchia nella grande distribuzione: fanno registrare una crescita a due cifre impressionante per un mercato ancora giovane, soprattutto nella grande distribuzione: +25,7% in volume con 2 milioni e mezzo di litri venduti.

Cambiamenti influenzati anche dal graduale ricambio generazionale e dal rinnovato interesse dei giovani per il vino. Gli studi IRI sul comportamento dei consumatori nella grande distribuzione evidenziano che l'86% di essi è propen-

so a sperimentare nuovi prodotti, si informa sulle novità a scaffale, spesso sui siti web di settore (il 33%).

1 italiano su 4 consuma vino bio

Dall'analisi Wine Monitor Nomisma su dati FIBL - predisposta in occasione di Vinitaly 2017 per il convegno organizzato da FederBio "Il successo del vino biologico in Europa e nel mondo", la viticoltura biologica europea - con 293.000 ettari - ha un ruolo di primo piano, tanto che rappresenta l'88% della superficie vitata bio del mondo. Il primato dell'Europa si segnala anche attraverso l'incidenza delle superfici vitate bio sul totale - che nel 2015 ha superato il 7% a fronte di una quota mondiale che non raggiunge il 5%. In tale scenario l'Italia (83.000 ettari di vite coltivate con metodo biologico) ha il primato mondiale per incidenza di superficie vitata biologica (11,9% della vite coltivata è bio), seguita da Austria con l'11,7% e Spagna con il 10,2%.

In Italia nel 2016, le vendite di vino bio hanno raggiunto 11,5 milioni di euro nella sola GDO, registrando un +51% rispetto al 2015 (a fronte di un tiepido +1% delle vendite di vino in generale). Secondo i dati Nielsen, il vino rosso è la tipologia di vino bio

preferita dal consumatore italiano (57% delle vendite di vino bio in GDO, +42% rispetto al 2015), tuttavia i vini bianchi crescono in maniera più significativa (+93%) assieme ai vini sparkling (+59%). Il prosecco è comunque il vino bio più venduto nella GDO nel 2016 (17% delle vendite di vino bio a valore, +143% - crescita che è effetto sia di un forte interesse da parte del consumatore, ma anche da un ampliamento delle referenze in assortimento); seguono il Montepulciano d'Abruzzo (15% delle vendite 2016 di vino bio a valore, in flessione del 7% rispetto al 2015), seguito dal Nero d'Avola (7%) e dal Chianti (7%). La percentuale è in continua crescita (nel 2015 era pari al 21%), grazie al forte apprezzamento da parte del consumatore, che riconosce al vino bio naturalità (24% degli user individua in questo fattore il principale elemento distintivo), salubrità (20%), ma anche qualità (17%). Per tutti questi motivi, il wine user bio è disposto a spendere di più per acquistare un vino bio (il differenziale medio di prezzo in GDO è superiore al 20%).

I canali preferiti per l'acquisto di vino bio rimangono iper e supermercati (33%) e gli acquisti diretti dal produttore/in cantina (23%), seguiti da enoteche (19%) e negozi alimentari specializzati in prodotti biologici (18%); la quota di



Dal 2018 Prosecco senza Glyphosate

L'Assemblea dei Soci ha deciso di votare a favore dell'eliminazione di Glyphosate, Mancozeb e Folpet a partire dalla campagna viticola 2018 con un provvedimento che diventa cogente, quindi obbligatorio, per tutti i produttori che vogliono vedersi garantita la possibilità di produrre Prosecco Doc.

Già dall'anno in corso, il mondo della produzione è invitato ad attenersi a queste norme, come suggerisce il Vademecum (le linee guida alle quali i produttori di Prosecco DOC possono aderire volontariamente) che il Consorzio Prosecco Doc ha presentato, fresco di stampa, al prossimo Vinitaly, in modo da prendere confidenza da subito con i nuovi orientamenti. Questo primo passo concreto verso la certificazione di sistema è la conferma della grande determinazione con la quale il Consorzio sta procedendo verso la sostenibilità più spinta che includa cioè non solo pratiche agricole rispettose di acqua, aria e suolo, ma anche la sostenibilità economica e sociale. Il Consorzio assicura tutto il supporto necessario affinché le aziende produttrici possano affrontare al meglio questo delicato ma ormai irreversibile passaggio.

consumatori che acquista vino bio soprattutto online raggiunge il 6%.

Le opportunità di crescita per il vino bio sono positive tanto che il 22% degli attuali wine user bio sarebbe intenzionato a incrementare gli acquisti se i prezzi diminuissero o se l'assortimento venisse ampliato (per il 15%). E l'assortimento risulta uno dei principali fattori d'interesse anche per chi oggi non consuma vino bio: il 23% indica come principale fattore dissuasivo la scarsa presenza di vini a marchio bio in negozi/ristoranti frequentati abitualmente o in riferimento

alle denominazioni preferite. Un ulteriore elemento che emerge come potenziale stimolo al primo acquisto di vino biologico è la possibilità di effettuare assaggi in negozio, indicato dal 24% degli attuali non users.

Preoccupazione per il post Brexit

Tra le cantine espositrici a Vinitaly è affiorata la preoccupazione sulla incertezza sui mercati britannico e statunitense, un tema affrontato da Alex Canneti della Berkman Wine Cellars di Londra. La Brexit è una sfida per

le vendite dei vini italiani poiché l'Australia, il Sud Africa e la Nuova Zelanda saranno i primi Paesi a istituire trattati bilaterali con il Regno Unito. L'unica soluzione a questa minaccia è consentire al Regno Unito un periodo di 10 anni per condividere gli stessi oneri doganali dell'Unione e negoziare un trattato di libero commercio. Quindi tutto dipenderà da come evolverà il negoziato post Brexit tra UK e UE. Ma le potenzialità per l'export di vino italiano nella grande distribuzione britannica sono grandi, non solo per le bollicine, ma anche per il vino rosso.

Aperta una nuova "Via della seta"

Ma si è guardato molto a Oriente, con Verona e Vinitaly punto di partenza di una nuova Via della seta per il vino italiano diretto in Cina che viaggia su e-commerce ed educational. A Vinitaly, 1919, il gigante cinese della distribuzione online to offline di *wine&spirit*, ha stretto un accordo con la Vinitaly International Academy e il fondatore Robert Yang ha promesso di aumentare entro il 2020 le vendite italiane nel Paese del dragone di oltre 2 milioni di bottiglie per almeno 68 milioni di euro di fatturato. La Cina ha scelto Vinitaly come riferimento europeo per il vino, come ha ribadito l'arrivo a Verona anche

degli altri colossi commerciali come Alibaba, Cofco, Winehoo e Suning.

Enolitech

A integrare e ampliare l'offerta di Vinitaly, si sono svolte come ogni anno in contemporanea Sol&A-grifood, la manifestazione di Veronafiere sull'agro-alimentare di qualità, ed Enolitech, rassegna su accessori e tecnologie per la filiera oleicola e vitivinicola che ha tagliato il traguardo delle 20 edizioni con un incremento del 30% del numero di espositori rispetto al 2016. Enolitech 2017 si è presentato più ricco e completo nella sua offerta di tecnologie, mezzi tecnici e servizi alla filiera del vino, dell'olio e ora anche della birra artigianale. Per accogliere i circa 200 espositori provenienti quest'anno da 15 Paesi, è stato ampliato il padiglione dedicato, che raggiunge quasi 9.000 m² coperti lordi.

Dopo aver accompagnato l'evoluzione delle filiere vitivinicola e olearia partendo dalle attività di campagna, nel tempo ha visto espandersi il settore dei servizi, in linea con le esigenze delle imprese. Le aziende, tra le più importanti nel settore di appartenenza, provengono, oltre che dall'Italia, da Stati Uniti, Francia, Austria, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Spagna, Ucraina,

Cina, Irlanda, San Marino, Danimarca, Germania, Serbia e Svizzera.

Tra le proposte più innovative, soluzioni su misura e chiavi in mano per cantine 4.0, pensate come avveniristiche sale di comando che mettono in connessione macchine, persone e impianti per ottimizzare i processi produttivi e migliorare l'efficienza e la redditività delle imprese. Contestualmente, sono aumentati di numero i software gestionali sempre più specializzati.

Anche il packaging si evolve e assume sempre maggiore importanza. Realizzato con materiali riciclabili, adeguato a proteggere la qualità dei prodotti durante il trasporto, è facilmente movimentabile e si adatta a una logistica world wide in grado di accontentare le esigenze di piccole e grandi aziende.

In crescita l'offerta di resine e di pavimenti industriali, con aziende leader che dal settore industriale alimentare si rivolgono ai produttori di vino e olio di oliva.

Spazio anche alle imbottigliatrici, ai tappi (sughero, vetro o sintetici) e alle bottiglie, anche di design. L'importanza dell'immagine è stata confermata dalla presenza di un gran numero di aziende specializzate nella realizzazione

di etichette, con soluzioni non solo belle, ma capaci al tempo stesso di decorare una bottiglia, di informare e tutelare il consumatore e di promuovere il prodotto.

Di seguito alcuni prodotti degustati in fiera.

958 Santero

Questo gruppo vitivinicolo, con stabilimenti e vigneti tra Santo Stefano Belbo nel cuneese e Canelli nell'astigiano, ha presentato l'extra dry 958 Santero, sempre più di moda e conquistatore di mercati. E, in linea con la filosofia d'innovazione e comunicazione, ha sviluppato il nuovo spumante analcolico 958 Santero, le bollicine per tutti: under 18 ok; il salva patente; no sballo, solo party. Inoltre, punta sull'Asti Secco, definito come qualcosa di nuovo, ma anche ancorato alla nostra storia: un buon catalizzatore delle due cose.

Gigi Rosso

Il Vinitaly è stata l'occasione per presentare un esuberante, con buona struttura e molto sapido, Langhe Rosato 2016, ottenuto da pura uva Nebbiolo, e il sontuoso Barolo 2011 Riserva dell'Ulivo, affinato per 62 mesi in botte, di cui sono disponibili 3.900 bottiglie, oltre al Diano d'Alba 2015 Sori del Moncolombetto a



Lo spumante 958 Santero Analcolico e l'Asti Secco.

cui sono stati assegnati di recente 90 punti percentuali da Luca Maroni. Questo dolcetto ha un'ottima struttura, molto fruttato al naso e in bocca con netti sentori di frutti rossi tra cui spicca l'amarena e con una chiusura di mandorla amara.



Il Diano d'Alba 2015 Sori del Moncolombetto (Gigi Rosso).

Brezza

La famiglia, che dalla fine dell'Ottocento gestisce l'omonima casa vitivinicola, ha presentato il primo Barolo DOCG 2013 tappato con la chiusura Vinolok di **Vinventions**. Elegante, sicuro e con un design che lo rende unico come il grande vino piemontese, questo tappo è pronto alla sfida con i vini di eccellenza.



Barolo DOCG 2013 (Brezza).

L'azienda Brezza ha iniziato a sperimentare Vinolok nel 2003 su alcuni dei vini prodotti, confrontando sempre i risultati con quelli ottenuti utilizzando il sughero naturale. Al termine di questo lungo periodo di sperimentazione, l'azienda è rimasta molto soddisfatta dalle performance di Vinolok in termini di conservazione del vino.

Vinolok è realizzato con materiali tradizionali e mostra un design molto elegante. Inoltre, è superfluo sottolineare la facilità di apertura e chiusura della bottiglia.

Gruppo Terra Moretti

Bellavista ha concentrato la propria attenzione sul millesimo 2011, presentato oltre che nella versione Brut Teatro alla Scala anche nelle tipologie Rosé e Satèn.

Contadi Castaldi ha confermato il proprio primato nella tipologia Satèn, con i due millesimi, il 2012 e la riserva Soul 2009, vino, che ricerca massima finezza ed eleganza di espressione attraverso lo Chardonnay in purezza e una minore pressione atmosferica.

Per la Toscana di Tenuta La Badiola un'anteprima di prodotto e di immagine per Acquagiusta Vermentino, Rosato e



Il SoulSatèn 2009 (Contadi Castaldi).

Rosso dell'annata 2016. Il restyling visivo intende portare l'attenzione sul "genius loci" valorizzando il lungo viale di ingresso alla tenuta, costruito sull'alternanza di un cipresso e un pino marittimo (dal 2004 sotto tutela dei Beni Culturali). Un tratto unico che, insieme alla fonte dell'Acquagiusta che scorre sotto le vigne e che dà il nome ai vini, diventa emblema dell'attenzione che la famiglia Moretti ha dedicato a ogni singolo



La gamma di Bellavista Brut.

aspetto della storia di questi luoghi. Di particolare interesse il Rosato, prodotto con Alicante in purezza, vitigno tipico di questo tratto di Maremma e qui interpretato affinché la sua natura esuberante possa esprimersi con un particolare tratto di delicatezza.



L'Acquagiusta Rosé (Tenuta La Badiola).



Petra 2013.

Anche l'azienda Petra (96 ettari di vigna a Suvereto, in Val di Cornia) si è presentata con la novità di prodotto più esclusiva: il blend Cabernet sauvignon e Merlot Petra 2013, "Tre Bicchieri" Gambero Rosso.

La Montina

La Selezione Montecolo nasce dall'unione delle migliori uve di due vendemmie differenti: 2009 e 2010. Ottima annata per tutta la Franciacorta la prima; meno la seconda,



Selezione Montecolo 2010 (La Montina).

che ha reso al meglio su terreni magri e sui rilievi, esattamente dove si trovano i vigneti Montecolo de La Montina (rivolti verso il Lago d'Iseo ai confini della Franciacorta). Il Franciacorta che ne è nato è un prodotto di eccellenza, di buona struttura, custodito in 520 bottiglie Magnum all'interno delle quali il vino ha la possibilità di esprimere al meglio le proprie qualità sensoriali. La spuma è intensa e persistente, il perlage sottilissimo e il colore giallo con riflessi leggermente ramati. I profumi fortemente influenzati dal passaggio in barrique sono avvolgenti ed eleganti, ricordano il miele, l'acacia

e l'artemisia. Selezione Montecolo celebra 30 anni di Montina portando nel bicchiere la Franciacorta nella sua purezza. Un sapore senza compromessi, rotondo e pieno con buona mineralità.

Gianni Tessari

La nuova firma del vino veneto, nella stessa posizione storicamente occupata dalla Società Agricola Marcato, da cui ha preso il testimone, ha presentato le nuove annate dei vini fermi che portano il suo nome e cognome e



Il Soave classico DOC Monte Tenda 2016 (Gianni Tessari).

degli spumanti, a base di uva Durella che riportano ancora in etichetta il brand Marcato. Per festeggiare la nuova annata, ma anche per brindare al primo Vinitaly della Giannitessari, è stato stappato un Salma-nazar di Soave classico DOC Monte Tenda 2016,

caratterizzato da un colore giallo paglierino, un bouquet finissimo di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, con corpo sostenuto con leggera nota di mandorla e un finale fresco.

Cielo e Terra

L'azienda ha introdotto il nuovo concetto di consumo sostenibile "Freschello For Forests", per dare spazio all'incontro tra un vino leader della grande distribuzione, il Freschello, e i brand più autorevoli nel mondo del packaging per il settore vitivinicolo, realtà impegnate in importanti progetti di green economy e salvaguardia ambientale. "Freschello For Forests" è il progetto che nasce dalle scelte consapevoli di Cielo e Terra, in collaborazione con **Amorim Cork Italia**, con una particolare chiusura in sughero dalle prestazioni tecniche certificate; UPM Raflatac e Grafiche Tonutti che hanno approfondito la formulazione di



Le due versioni di Freschello (Cielo e Terra).

un'etichetta autoadesiva dalla soluzione di riciclo innata; DS Smith con la produzione di imballaggi di cartone riciclato. Il tutto per il sostegno della green economy, in un quadro di pieno rispetto dei rigorosi criteri ambientali, sociali e economici lungo tutte le filiere produttive. Ad avvalorarne l'operato, la certificazione FSC, che dal 1993 riconosce i prodotti che impiegano legno proveniente da foreste e piantagioni gestite in maniera corretta e responsabile.



Carlos Veloso dos Santos, AD di Amorim Cork Italia.

Col Vektoraz

Il Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore di Cartizze è un vino pluripremiato: tra i più recenti riconoscimenti il 5StarWine Award per la sua categoria al Concorso Internazionale Vinality 2016 e le 5 Sfere Sparkle 2017. È ottenuto dalle uve coltivate sulla rinomata



L'Enologo Loris Dall'Acqua con il Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore di Cartizze (Col Vektoraz).

zona del Cartizze alto, detto il Mont del Cartizze, adiacente alla sede di Col Vektoraz. È un vino spumante dal profumo intenso e delicato di fiori e frutta matura e dal gusto vellutato, pieno e giustamente aromatico.

Maculan

Per celebrare la carriera di Fausto Maculan, iniziata nel 1973, è stata stappata la prima bottiglia di XL Vendemmia Cabernet Sauvignon Breganze DOC del vigneto Branza. Una produzione limitata di 300 Magnum vestiti da un'etichetta realizzata a mano da Pino Guzzonato e realizzate trasformando in carta la fibra ottenuta dai raspi degli stessi grappoli d'uva da cui si è ottenuto il mosto. Un vino ampio e profondo che può essere apprezzato al meglio dopo un lungo periodo di affinamento in bottiglia.

Hofstatter

Dopo dieci anni di maturazione sui propri lieviti in botti da 500 litri, il Gewürztraminer Vigna Pirschrait 2007 sviluppa grande intensità senza perdere la sua freschezza. Inoltre, i lieviti conferiscono al vino aromi



Fausto Maculan che apre l'XL Vendemmia Cabernet Sauvignon Breganze DOC 2013 (Maculan).

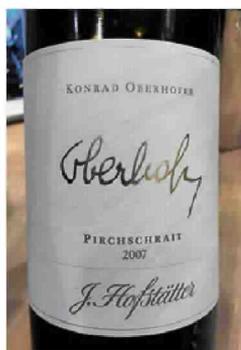
di pane tostato, nespole, miele e frutta secca. Il Gewürztraminer Vigna Pirschrait, parte del maso Kolbenhof, è un omaggio al nonno materno di Martin Foradori Hofstätter, Konrad Oberhofer che già negli anni '30 vinificava separatamente le uve dei singoli vigneti.

Proprio a fianco del Kolbenhof, esposta a sud, si trova invece la

particella di un altro nobile vigneto, la Vigna del Castello di Rechtenthal. Il segreto di questo vigneto estremamente ripido è il particolare microclima, che garantisce condizioni uniche di calore mattutino e fresco notturno, grazie ai venti che scendono dal Monte Roen nella valle del Rio Inferno. Per il Josef Hofstätter Vigna Castello di Rechtenthal Gewürztraminer Vendemmia Tardiva 2015, la vendemmia avviene a novembre inoltrato e la raccolta dei delicati grappoli sovramaturi è effettuata manualmente, con una selezione dei chicchi grappolo per grappolo. Quando ottant'anni fa Josef Hofstätter acquistò il maso Kolbenhof la proprietà includeva anche i ripidi terreni del Castello di Rechtenthal. Dopo varie acquisizioni nel corso degli anni, nel 2007 i tre ettari della Vigna sono tornati di proprietà di Martin Foradori Hofstätter. Questo Gewürztraminer vendemmia tardiva è il suo omaggio a Josef Hofstätter.

San Michele Appiano

La cantina San Michele Appiano quest'anno compie 110 anni dalla data di fondazione del 1907 e dal 1984, possiede una delle più grandi barricaie dell'Alto Adige. Oltre ai suoi straordinari vini bianchi, sotto queste volte Hans



Il Gewürztraminer Vigna Pirschrait 2007 e il Josef Hofstätter Vigna Castello di Rechtenthal Gewürztraminer Vendemmia Tardiva 2015 (Hofstätter).



Il Gewürztraminer Sanct Valentin
(San Michele Appiano)

Terzer crea anche degli eccellenti vini rossi. Alla fine attribuisce ai migliori vini dell'annata l'etichetta "Sanct Valentin" - certo che numerosi appassionati di vino non vedono l'ora di degustarli.



L'enologo Hanz Terzer e l'Appius
2012 (San Michele Appiano).

Oggi la linea Sanct Valentin è costituita da nove vini; tra i bianchi Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Grigio e Pinot Bianco, tra i rossi Pinot Nero, Lagrein e la nuova cuvée Cabernet-Merlot 2013, il blend in stile bordolese che quest'anno è stato presentato al Vinitaly, nonché il passito Comtess, il primo vino dolce prodotto nel 1989 in Alto Adige. Sensibilità e tenacia le qualità di Hans Terzer, grazie al quale da 40 anni esatti produce vini eccezionali nella centenaria.

Appius 2012, realizzato per il terzo anno consecutivo, proviene da singole viti con pochi grappoli di qualità eccellente da diversi vigneti storici del Comune di Appiano. Ogni anno non solo viene reinterpretato il contenuto delle bottiglie, ma cambia anche il design della bottiglia. Lo scopo è di concepire una wine collection in grado di entusiasmare ogni anno gli appassionati di vino di tutto il mondo. L'edizione dell'Appius è limitata a circa 5.000 bottiglie.

Terlano

Dopo un periodo di affinamento di un quarto di secolo, il Terlaner 1991 Rarity è stato imbottigliato nel gennaio 2016. Alla base di questa Cuvée si trovano uve scelte appartenenti alle varietà Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc,

provenienti dai vigneti del terroir unico di Terlano. Dopo la vendemmia, il vino ha maturato per 12 mesi in botte grande di legno di rovere della capienza di 2.500 litri, e per i successivi 24 anni in vasche d'acciaio, per raggiungere il perfetto affinamento ed equilibrio. Le mannoproteine e gli



Il Terlaner 1991 Rarity
(Cantina Terlano).

aminoacidi liberati dall'autolisi del lievito hanno affinato gli aromi e il gusto. Questo vino seduce grazie al suo bouquet complesso e giovane, e convince al palato con la sua struttura importante ed elegante, caratterizzata da un lungo retrogusto sapido e minerale.

Un'ulteriore particolarità che rende speciale il Terlaner 1991 Rarity è la sua etichetta in puro argento.

Questo metallo esclusivo, conosciuto anche come "polvere di stelle", è stato scelto per un motivo ben preciso: la storia della miniera di Terlano, in piena attività nel sedicesimo secolo. Alcuni studi di storia naturale documentano la presenza massiccia dell'argento in questa zona. Inoltre, l'argento, simbolo di stabilità e longevità, rappresenta i 25 anni di affinamento del Terlaner 1991 Rarity. Il Terlaner 1991 Rarity è disponibile da marzo nel numero limitato di 3.340 bottiglie.

Termeno

È stata presentata l'annata 2015 dei bianchi della linea Selezione. Da due anni a questa parte i vini bianchi di punta dell'azienda altoatesina - Stoan Bianco, Unterebner Pinot Grigio e Nussbaumer Gewürztraminer - sono lanciati a 15 mesi dalla vendemmia per consentire una fase più prolungata di affinamento sui lieviti fini e un'ulteriore sosta in bottiglia.

Il Gewürztraminer Nussbaumer, unico a essersi aggiudicato per 15 anni consecutivi i Tre Bicchieri della Guida ai vini d'Italia del Gambero Rosso, risulta particolarmente profondo e ampio. Stoan, assemblaggio di Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e Gewürztraminer, è



Il Gewürztraminer Nussbaumer 2015 (Cantina Termeno)

frutto dell'esperienza e della creatività di Willi Stürz che ha saputo dare a questo vino una propria personalità, pur mantenendo riconoscibili gli elementi che lo compongono. Unterebner è un Pinot Grigio in grado far riconsiderare il giudizio su questa varietà.

Il Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminum è caratterizzato da un colore giallo dorato carico, da profumi intensi di pesca, albicocca, litchi, mango, buccia d'arancia, miele, giglio e con, al gusto, un'intensa aromaticità di frutta gialla matura e burro caramellato, speziato. Ottimo equilibrio tra freschezza e dolce con una fine mineralità. Finale estremamente persistente ed equilibrato.

Comelli Paolino

Il Friulano è il vino bianco rappresentativo dei Colli Orientali del Friuli. È un vino secco, suadente e di grande equilibrio, alla vista si presenta con un bel giallo paglierino carico con riflessi dorati. All'olfatto è armonico e fruttato nel ricordo della mandorla dolce, dei fiori di campo e della pesca a pasta bianca.



Friulano (Paolino Comelli).

Al palato si ripercorrono le note olfattive in un gusto pieno e morbido, fresco e fruttato che lo rendono molto invitante.

Abbadia Ardenga

Il Brunello di Montalcino Riserva viene prodotto solo nelle annate eccezionali, classificate a cinque stelle. In queste annate, il vino è molto complesso e strutturato,



Il Brunello di Montalcino Riserva 2010 (Abbadia Ardenga).

quindi ha bisogno per esprimere al meglio tutti i suoi sapori, di maggiore tempo di invecchiamento, come descritto nel Disciplinare di Produzione.

Il Brunello di Montalcino Riserva 2010 ha un colore rosso rubino tendente al granato, un aroma con sentori di confettura di prugne e sfumature di vaniglia e spezie e un gusto robusto, caldo, piacevole e armonioso. Sull'etichetta è riportata una foto della cantina del 1898.

Carpineto

Le origini del Vinsanto toscano si perdono nella notte dei tempi; è un vino tanto importante e carico di significato che era un'ambizione farlo in casa con le proprie mani; in ogni famiglia c'era la persona addetta a tale arte,

normalmente il babbo o il nonno. In degustazione in fiera era disponibile il Farnito Vinsanto del Chianti 1999 D.O.C. caratterizzato da un bel colore giallo dorato con tonalità antiche, da un profumo Intenso e variegato dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura di albicocca a quella di pesca, dal mallo



Il Farnito Vinsanto del Chianti 1999 D.O.C. (Carpineto).

di noce fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti. Il sapore è dolce, ma non stucchevole, con complesse e intensissime fragranze balsamiche ed eteree che permangono in bocca per molto tempo dopo averlo degustato.

Arnaldo Caprai

Il progetto Chardonnay e Sauvignon nasce all'interno del percorso di ricerca della massima espressione



Il Sauvignon Umbria Igt 2016 (Arnaldo Caprai).

qualitativa del territorio, di utilizzo di tecniche di produzione innovative e di supporto dei migliori tecnici del settore enologico. Lo Chardonnay e il Sauvignon diventano così una piacevole scommessa di confronto con l'espressione varietale di altri territori. Il Sauvignon Umbria Igt 2016 è la prima annata prodotta ed è caratterizzato da un colore giallo verdolino con qualche riflesso dorato e da un delicato bouquet di fiori bianchi e frizzanti note agrumate al naso, mentre in bocca il gusto è fresco ed equilibrato con un sorprendente tocco minerale.

Moncaro

Il Tordiruta Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito è ottenuto da uve a maturazione tardiva vendemmiate manualmente, selezionando i grappoli

migliori e messe ad appassire con muffa nobile su graticci per 3 mesi. La fermentazione avviene in barrique e dura circa un mese, segue l'affinamento in barrique per 12 mesi e la maturazione in bottiglia per un ulteriore anno.

In degustazione, il 2003, uno degli anni più caldi di sempre che ha concentrato nei frutti tutte le sostanze vitali della pianta, si presenta come un vino estremamente espressivo; mentre il 2001, annata caratterizzata da grandi escursioni termiche a ridosso della maturazione, esalta il carattere del vitigno: le sensazioni olfattive, di grande intensità e lunghissima persistenza, sono dominate dai sentori di agrumi canditi, frutti esotici ed eleganti aromi terziari speziati e



Tordiruta Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito (Moncaro).

floreali. Al gusto con la grande sapidità si fondono le percezioni candite, leggermente caramellate e speziate delle barrique che esaltano le essenze delle muffe nobili in un perfetto equilibrio.

Cantine Lupo

Luporosso 2015 nasce da uve Merlot e Petit Verdot vendemmiate in perfetto equilibrio fra tenere zuccherino e acidità al fine di ottenere un rosso fresco



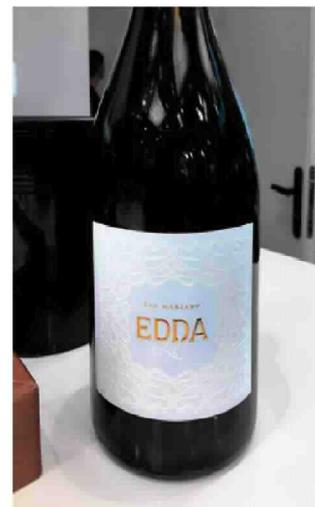
Il Luporosso 2015 (Cantine Lupo).

e avvolgente allo stesso tempo.

Dopo un affinamento di 6 mesi in acciaio, si presenta con un colore rosso rubino intenso, caratterizzato da note di frutta fresca e sentori di asparago maturo, tipici del Merlot, e con un gusto armonico ed equilibrato.

Cantine San Marzano

Il bianco di punta dell'azienda è Edda Bianco Salento Igp. A Verona era possibile degustare l'annata 2016. Il vino è un blend di Chardonnay (80%), Moscatello Selvatico (15%) e Fiano (5%) che interpreta



Edda Bianco Salento Igp 2016 (Cantine San Marzano).

l'approccio della cantina pugliese tesa a recuperare in chiave moderna i vitigni minori, nella consapevolezza del proprio ruolo di ambasciatrice del grande patrimonio varietale regionale.

È stato presentato anche il Tramari Rosé di Primitivo Igp 2016: un rosato elegante e lieve che nasce tra i due mari del Salento. La prima annata ha visto la luce nel 2015 e l'azienda ha deciso di puntare sul suo vitigno principe, il Primitivo, per vinificare il rosé.

Tra i grandi rossi immanicabile era il classico di San Marzano: Sessantanni Primitivo di Manduria Dop 2013, successo internazionale consolidato, ottenuto da "vecchie vigne" di Primitivo ad alberello di almeno 60 anni di età.

Cusumano

Ha presentato in anteprima a Vinitaly il progetto "A Glass Of Life", la bottiglia con alcool test incorporato per promuovere l'importanza di un consumo responsabile, un nuovo modo di bere che il produttore di vini siciliano definisce "piacere responsabile".

"A Glass Of Life" è una bottiglia dal design innovativo e alcool test integrato, con cui Cusumano vuole sensibilizzare il consumatore



La bottiglia del progetto "A Glass Of Life": fronte e retro (Cusumano).

a bere in modo responsabile. Su ogni bottiglia sono state infatti apposte delle strisce-alcool test che rappresentano le strisce di mezzera della strada e possono essere staccate e utilizzate per monitorare il tasso alcolemico prima di mettersi alla guida. È sufficiente inumidire con la saliva il tampone presente sulla striscia per 10 secondi, attendere 2 minuti e, infine, confrontare il colore del tampone a quello della legenda presente sull'etichetta della bottiglia.

Duca di Salaparuta

Elegante e fine, lo Florio Spumante Brut Grillo è prodotto con metodo Charmat e nasce dalla profonda conoscenza delle uve Grillo e dei territori della Sicilia occidentale. Queste uve a bacca bianca sono state vinificate da Florio in modo inconsueto grazie al suo know how e all'esperienza centenaria. Questo vino vivacemente moderno ha un carattere sfaccettato che conquista con la sua intensità floreale al naso e al palato, dove si avvertono sensazioni di fiori d'arancio. Il Grillo, a cui l'allevamento in collina conferisce sentori particolari, unisce infatti, unico tra le cultivar siciliane, quelle caratteristiche di buona acidità e ottima aromaticità che consentono di spumantizzarlo in purezza, ottenendo un vino equilibrato, fresco e pieno. La bottiglia rievoca lo spiri-



Florio Spumante Brut Grillo (Duca di Salaparuta).

to lieve e allo stesso tempo ricco della Bella Époque italiana, di cui i Florio furono grandi protagonisti. Sull'etichetta trasparente che avvolge la bottiglia è riportato il giglio con cui è decorato il Salone da ballo di una delle ville più belle d'Italia, Villa Igea. Gradevole e pulito, Florio Spumante Brut nasce da una pressatura molto soffice delle uve e da una lenta fermentazione a bassa temperatura.

In Star Grillo & Muller Thurgau, invece, per la prima volta il carattere mediterraneo del Grillo si sposa all'aromaticità eterea del Müller Thurgau. Dopo Star Insolia & Chardonnay, la gamma Star nel 2017 si arricchisce di una nuova referenza, un blend inedito per un vino fresco e vivace, grazie a una nota delicatamente pétillant, che per la prima volta sposa il carat-

tere complesso e mediterraneo del Grillo all'aromaticità eterea del Müller Thurgau. Perfetto come aperitivo, ma anche da portare in tavola per un pasto gradevole, Star conquista con il suo intenso profumo di gelsomino e le note fruttate, e sorprende al palato con la sua ricchezza



Star Grillo & Muller Thurgau (Duca di Salaparuta).

di richiami floreali e agrumati. L'etichetta "fiorita" di un delicato azzurro e la bottiglia chiara comunicano immediatamente la personalità fresca e armoniosa di questo prodotto.

Firriato

Il Gaudenius Blanc de Blancs è un metodo classico che celebra la Sicilia grazie alla sintesi di due terroir diversi, ma appartenenti alla stessa isola: le uve di Carricante coltivate nella Tenuta di Cavanera sul versante

nord est dell'Etna, e quelle di Chardonnay allevate in uno dei cru della tenuta di Borgo Guarini, nell'agro trapanese. Sosta almeno 20 mesi sui lieviti nel caveau ricavato all'interno di una colata lavica, lungo le pendici dei vigneti della tenuta di Cavanera, dove trova le condizioni ideali per una perfetta maturazione. Il millesimo d'esordio, il 2014, si caratterizza per sapidità e mineralità, esaltati da un'elegante e intensa aromaticità unite a un perlage fine e persistente.

Il Cæles Grillo è la nuova etichetta che va ad arricchire la linea dei vini biologici e vegani della famiglia Di Gaetano. Nasce dalle uve allevate in regime biologico certificato nel terroir di Borgo Guarini, in un territorio che affascina per la bellezza del suo paesaggio, dove colline e pianori si susseguono disegnando una campagna tra le più belle e curate d'Italia. In uno dei cru di questa tenuta, in un suolo argilloso, è impiantato Grillo. Questo vino si caratterizza per la sua marcata sapidità e per una spalla acida che dona immediata eleganza.

Soria [Frappato](#) e Soria Perricone sono invece le due nuove etichette pensate per il pubblico dei millenials, sempre di più appassionati al vino di qualità. Sono vini freschi che nascono da una vinificazione totalmente in acciaio che non altera le



note sensoriali distintive di due varietali autoctoni siciliani.

Valle dell'Acate

Per ogni vino della linea più prestigiosa di Valle dell'Acate, è stato identificato e selezionato il terreno giusto che caratterizza fortemente la vigna dando al prodotto finale un'espressione particolare e unica, con la consapevolezza anche della valenza del "terroir" che rappresenta un importante valore aggiunto nella produzione. Le terre sono 7 quante i vini e in ciascuna è racchiusa l'essenza della Sicilia e della provincia di Ragusa, della storia vinicola della famiglia [Jacono](#) e della forza e passione di Gaetana.

Terra gialla: i vigneti si trovano sulla costa e la terra ha una struttura con il suolo sabbioso-argilloso dal caratteristico colore giallo. I vini prodotti sono i due bianchi [Insolia](#) e [Zagra](#); il primo è sottile, ma estremamente profumato e secco, il secondo tro-

va nei tre elementi terra gialla, vicinanza al mare e ventilazione la sua migliore espressione.

Terra Bianca: il vigneto è in una piccola zona dell'altipiano a 250 m slm, con terreni calcarei molto poveri. Il vino prodotto è il [Bidis](#), un bianco potente, intenso, ma delicato.

Terra nera con ciottoli di colore bianco: i vigneti si trovano nella parte bianca a circa 100 m slm, la terra è nera, abbastanza compatta con ciottoli bianchi. Il vino prodotto è un rosso, il [Frapato](#), che ottiene dalle caratteristiche del terreno complessità di profumi, ma anche una buona acidità.

Terra rossa: i vigneti si trovano sull'altipiano chiamato "Bidini Soprano". La struttura dei terreni è composta da sabbie rosse chiaro o scuro di medio impasto con una buona profondità. Dai vitigni del nero d'Avola e del [frappato](#) si ottiene il [Cerasuolo di Vittoria](#) (60% uve del nero d'Avola e 40% uve del [frappato](#)), l'unico vino siciliano che ha ottenuto la

Cæles Grillo 2016: etichetta fronte e retro con certificazione biologica DNV-GL (Firriato).

denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) nel 2005. È il prodotto di punta di Valle dell'Acate.

Terra nera: vigneto a 120 m slm con terreno molto scuro, compatto e con piccole pietre scure. Qui si produce un nero d'Avola, chiamato [Il Moro](#), di buona struttura, ma dove i profumi di piccoli frutti rossi, more, lamponi e amarene sono molto spiccati così come lo è il cioccolato fondente.

Terra rosso arancio: è un vigneto di syrah coltivato nella parte più alta della costa a circa 200 m slm. Il vino che si produce si chiama [Rusciano](#).

Terra oca: struttura cretosa con una buona quantità di sabbia che rende il terreno sciolto e leggero. Il vino si chiama [Tané](#).

Simonetta Musso



[Gaetana Jacono](#) con il Nero d'Avola [Il Moro](#) (Valle dell'Acate).