

IL COVID DANNEGGIA IL VINO

"MADE IN ITALY"

EXPORT IN CALO PER LA PRIMA VOLTA IN 30 ANNI



Il terremoto Covid non ha risparmiato nemmeno il mondo del vino che per la prima volta in 30 anni registra

una frenata dell'export con un calo del 3,2% in valore nei primi sette mesi del 2020. Si tratta di una inversione di tendenza senza precedenti. È quanto emerge da una analisi di Coldiretti.

Con il moltiplicarsi dei Paesi che hanno adottato misure di contenimento con la chiusura di bar e ristoranti era inevitabile che il vino italiano - il più bevuto nel mondo - fosse danneggiato. Germania, Stati Uniti e Regno Unito che rappresentano i principali mercati di sbocco delle bottiglie tricolori sono infatti andati in sofferenza per il rapi-

do diffondersi della pandemia che ha compromesso anche gli ordini per la fine dell'anno.

Il terremoto sull'economia provocato dal coronavirus mette a rischio il fondamentale motore economico generato dal vino italiano che - avverte Coldiretti - realizza oltre la metà del fatturato proprio all'estero. Nel 2019 le esportazioni sono risultate pari a 6,4 miliardi su un totale di 11 miliardi e hanno garantito 1,3 milioni di posti di lavoro lungo la filiera, ora in pericolo.

Un duro colpo per l'Italia che grazie

ad una produzione di oltre 46 milioni di ettolitri nella vendemmia 2020 ha confermato il proprio ruolo di leader mondiale davanti alla Francia. Un primato consolidato grazie a 504 varietà iscritte al registro viti contro le 278 dei cugini francesi con le bottiglie Made in Italy destinate per circa il 70% a Docg, Doc e Igt con 332 vini a denominazione di origine controllata (Doc), 73 vini a denominazione di origine controllata e garantita (Docg), e 118 vini a indicazione geografica tipica (Igt) riconosciuti in Italia e il restante 30% per i vini da tavola.

"Grazie alla azione di Coldiretti sono state adottate varie misure finalizzate a dare liquidità ai produttori e ridurre le giacenze di vini e di uve della nuova vendemmia ma anche sgravi contributivi, incentivi all'acquisto di vino e prodotti italiani", ha affermato il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "c'è incertezza e

preoccupazione fra gli imprenditori, ma l'Italia ha le potenzialità per ripartire meglio degli altri".

"L'internazionalizzazione è dunque una scelta obbligata per il nostro Paese che deve cogliere questo momento di crisi per mettere a punto una strategia più incisiva di presenza sui mercati stranieri", ha rimarcato Prandini. A suo avviso "vanno aiutate le imprese a superare questo difficile momento e va preparata la ripresa con un piano straordinario di internazionalizzazione anche con la creazione di nuovi canali commerciali e una massiccia campagna di comunicazione superando l'attuale frammentazione e dispersione delle risorse puntando, in primo luogo, ad una regia nazionale attraverso un'agenzia unica che accompagni le imprese in giro nel mondo, valorizzando il ruolo strategico dell'ICE e con il sostegno delle ambasciate".

La Redazione

LANCIO DEL PROSECCO ROSATO IN UK

Con degustazione virtuale di Sandro Bottega



Sandro Bottega

Per i tantissimi amanti del Prosecco in UK una grossa novità: è sbarcato su questa sponda della Manica la versione ROSE'.

Il lancio è stato celebrato con un evento virtuale organizzato al teatro "Mario Del Monaco" di Treviso dal Consorzio Tutela Prosecco DOC, presente il suo presidente Stefano Zanette.

Il Regno Unito è il più grande importatore di Prosecco nel mondo e si pre-

vede che la versione ROSE' contribuirà di sicuro ad aumentare ulteriormente i volumi.

Quasi in contemporanea con l'evento la casa vinicola Bottega, presente in oltre 130 Paesi nel Mondo con i propri vini e distillati, Prosecco in testa, ha organizzato una degustazione virtuale per un ristretto gruppo di giornalisti del settore residenti in Gran Bretagna.

Guidata personalmente dal dinamico proprietario, amministratore delegato e fondatore Sandro Bottega, la degustazione online ha portato alla ribalta quattro vini d'eccezione: il Bottega Gold, nell'inconfondibile bottiglia dorata, il Bottega Rose' Gold nella stessa inconfondibile bottiglia ma di colore rosa, il Vino dei Poeti Prosecco DOC ed il Prosecco DOC rose'. Di particolare interesse l'accoppiamento dei vini ai cibi.

Da premettere che i vini erano stati inviati per tempo, direttamente dall'Italia, via corriere internazionale e recapitati a ciascun giornalista, mentre una vasta gamma di cibi era stata consegnata agli stessi dalla Carnevale, nota casa d'importazione e distribuzione di vini e alimentari italiani in

Gran Bretagna.

Sandro Bottega ha esordito descrivendo il Vino dei Poeti Prosecco Doc Rosé come uno spumante innovativo, che mantiene la freschezza e la versatilità del Prosecco. È prodotto con un blend di Glera (85%) e Pinot Nero (15%). Le uve del noto vitigno internazionale contribuiscono a conferire a questo Prosecco il caratteristico colore rosa e una maggiore complessità aromatica. Questo vino è caratterizzato da un perlage fine e persistente. Al naso spiccano i sentori fruttati di ciliegia e frutti di bosco con delicate note floreali nel finale. Al palato è fresco, vivace e piacevolmente secco con un buon retrogusto. Per questo vino, Sandro ha suggerito quale abbinamento perfetto, creato per la degustazione, il pregiato prosciutto di Parma, il Cacetto (un formaggio bianco di latte vaccino) e infine un pinzimonio di verdure selezionate, per pulire la bocca.

E' stata poi la volta del Bottega Rose Gold, uno spumante Brut ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. Questa zona della Lombardia è molto apprezzata dai viticoltori. I vigneti si estendono prevalentemente in collina (100-300 metri slm), dove il terreno è caratterizzato da sedimentarie marine con argilla fine. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate a temperatura controllata. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per 24 ore. Il mosto e le bucce vengono poi separati con



una pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18 ° C. Successivamente il vino ottenuto passa attraverso la presa di spuma, che avviene in contenitori di acciaio, secondo il "metodo Charmat-Martinotti", a temperatura controllata di 14 ° C e dura 60-90 giorni.

Bottega Rose Gold si caratterizza per il suo inconfondibile colore pesca e si presenta brillante, con un perlage fine e persistente. Il profumo è spiccatamente floreale, con sentori di frutti di bosco, in particolare ribes e fragoline di bosco. Il sapore è fresco, di buona acidità, armonico, delicato e persistente. A tavola si può definire un vino da tutto pasto, che si sposa particolarmente bene con insalate, piatti vegetariani, sushi, pesce e formaggi. Per la degustazione il vino è stato abbinato a Breasola (Carne di manzo salata e secca), Parmigiano Reggiano e Carciofi a spicchi.

La Bottega è un'azienda a conduzione familiare situata a Bibano, Treviso (45 km a nord di Venezia) che dal 1977 produce vini, grappe, liquori e prodotti alimentari di alta qualità, tipici italiani. Un'azienda di terza generazione, oggi guidata da Sandro, Barbara e Stefano Bottega. La sede si trova in un casale dell'800, ristrutturato per preser-

vare le caratteristiche architettoniche e ambientali originarie, circondato da 10 ettari di vigneto. Il gruppo gestisce anche una cantina in Valpolicella e una a Montalcino: qui si producono i grandi vini rossi del Veneto e della Toscana, tra cui Amarone e Brunello. L'azienda gestisce diversi marchi, tra i quali Alexander, Bottega e Cantina dei Poeti. Con l'obiettivo di offrire salute, benessere e piacere attraverso i suoi prodotti distribuiti in più di 140 paesi nel mondo, Sandro Bottega sostiene Qualità (gusto e autenticità italiani), Design (espressione dell'eccellente carattere estetico dell'essere made in Italy) e Responsabilità sociale nei confronti dell'ambiente e della comunità.

Bruno Roncarati

Membro del UK Circle of Wine Writers



GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

107-111 Heat Street
Hampstead, London NW3 6SS
Hotel: +44 (0)20 7435 8965/4941
Restaurant: +44 (0)20 7794 7526
Fax: +44 (0)20 7794 7592
www.lagaffe.co.uk
info@lagaffe.co.uk

Ciao Bella!

Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza

86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk

ORANGE MOON

WWW.ORANGEMOON.UK

Follow us on
Instagram
@orangemoonchocolateuk
MAIL@ORANGEMOON.UK