

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Albino Armani				
141	Bell'Italia	01/09/2021	MAESTRI VIGNAIOLI LUNGO L'ADIGE DA QUATTRO SECOLI	2
	WINECOUTURE.IT	21/08/2021	VITICOLTURA E SOSTENIBILITA': L'OMEOPATIA CONQUISTA LA VIGNA	3
24	L'Arena	18/08/2021	QUATTRO AMICI SFIDANO L'ADIGE NUOTANDO PER SEI CHILOMETRI	7
	Larena.it	18/08/2021	QUATTRO AMICI SFIDANO L'ADIGE NUOTANDO PER SEI CHILOMETRI	8
	WINECOUTURE.IT	13/08/2021	BOLLICINE A FERRAGOSTO: QUALCHE CONSIGLIO DI WINECOUTURE	10
	Enopress.it	06/08/2021	INTACT PER LA VITICOLTURA	15
22/26	Wein Markt	01/08/2021	UBERRASCHEDE WENDUNG	17
	Thedrinksbusiness.com	29/07/2021	TOP 10 BEST PINOT GRIGIOS OF 2021	22

CANTINE D'ITALIA

Testi di **Giuseppe De Biasi**
DOLCÈ (Verona) **ALBINO ARMANI**

Maestri vignaioli lungo l'Adige da quattro secoli

Salvaguardia dei vitigni autoctoni e sostenibilità ambientale, ovvero radici nella tradizione e sguardo rivolto al futuro per la storica cantina veneta



Il motto di famiglia dice molto del concetto di viticoltura di **Albino Armani**: «La tradizione, da sola, non basta». Potrebbe sembrare una giustificazione per la mancanza di una lunga storia aziendale, e invece è esattamente il contrario, visto che **i primi membri della dinastia documentati come viticoltori nella Valdadige risalgono addirittura al 1607**. Il senso della frase è che non ci si può sedere sugli allori di ben quattro secoli di tradizione ma bisogna renderla viva, innovandola e avendo come guida il rispetto del territorio e la centralità della componente umana. Da quel primissimo avo,

info

Albino Armani

Dolcè (Verona), via Ceradello, 401, 0457/29.00.33;

www.albinoarmani.com

Come arrivare: dalla A22 uscita Verona Nord, poi statale 12 verso Trento. A Dolcè si seguono le indicazioni.

Visite e degustazioni: tutti i giorni su prenotazione. Fra le varie tipologie, da segnalare la "Terroir Experience", tour in bicicletta che porta alla scoperta, nel vigneto di Borghetto, di due vitigni simbolo della Terra dei Forti come l'Enantio e il Foja Tonda. Al termine, picnic con sandwich gourmet ideati dallo chef Luca Mazzola in abbinamento a tre referenze del territorio come il Pinot Grigio Corvara, il Nera dei Baisi (altro vitigno raro) e il Foja Tonda; costo 49 € a persona.

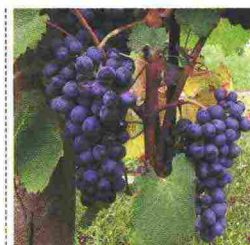
Domenico, citato negli atti notarili dell'Archivio Storico di Trento, **Albino Armani** ha ampliato il proprio raggio d'azione spaziando dalle tenute venete in Valpolicella e nella Marca Trevigiana a quella trentina della Vallagarina, con i terreni ai piedi del monte Baldo e della Lessinia, per finire con i vigneti nella Grave friulana. **Cinque cantine e una gamma amplissima di vini: dal bestseller Prosecco ai minerali bianchi friulani, dal Lugana all'Amarone**, con il cuore orientato lungo l'Adige nel quartiere generale di Dolcè, dove dal 1962, in questo cuscinetto di terra che unisce Trentino e Veneto, si lavorano tutte le uve di casa Armani. Albino, affiancato dalla moglie Egle e dal figlio Federico, si sente cittadino di questa

area vasta e si adopera nella costante ricerca in ambito viticolo ed enologico, nella salvaguardia dei vitigni autoctoni e nella sostenibilità ambientale e sociale. **Per rendersene conto basta visitare, sempre a Dolcè, la "Conservatoria" dei vitigni in via di estinzione della Valdadige**, dove ritroviamo alcuni grappoli rari come la Casetta, che con orgoglio si trasforma nel premiato Foja Tonda. Confermando l'attenzione di famiglia nell'accoglienza, Albino Armani ha ricevuto nel 2020 il prestigioso riconoscimento Best Wine Tourism per il suo saper raccontare, oltre ai vini, i paesaggi, i territori e quei mutevoli scenari in forma di bottiglia che Albino arricchisce ogni giorno di nuove sfumature.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Nelle foto dall'alto: la classica pergola trentina nel vigneto Casetta di Dolcè, dove cresce l'autoctono Foja Tonda, e le uve della tenuta. **Qui sopra:** **Albino Armani**, la moglie Egle e il figlio Federico.



IL VINO

TERRA DEI FORTI FOJA TONDA 2016

Il vitigno Casetta Doc, Foja Tonda in dialetto locale, è un'uva rossa autoctona coltivata da sempre in Valdadige, che fa parte della collezione di vecchie varietà custodite nella "Conservatoria" **Albino Armani** a Dolcè. Nel calice si propone con un bel rosso rubino con leggeri riflessi granato, mentre al naso ha sentori di erba tagliata, peperone e fieno a cui si aggiungono ribes nero, prugna secca, note muschiate di sottobosco e speziato dolce. Al gustativo la rusticità tannica si fa sentire, ben domata però dai due anni passati in botti grandi di rovere. Vino di struttura da abbinare a primi piatti come i tagliolini col sugo di fegatini o a uno stracotto; costo sui 14 € in enoteca.



Bell'Italia 141

WINEcouture



Home > 2021 > Agosto > 21 > Viticoltura e sostenibilità: l'omeopatia conquista la vigna

TOP TRADE

Viticultura e sostenibilità: l'omeopatia conquista la vigna

51 MINUTI FA TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI DI REDAZIONE



Una soluzione "omeopatica" per la vigna. Capace di non lasciare tracce dietro a sé, preservando l'ambiente e la sua biodiversità. È quella che offre il set di prodotti **Intact**, grazie ai quali viticoltura e sostenibilità possono procedere fianco a fianco. Si chiamano Vite, Solution, Calcarea, Silicea, Ascovite, Emya e Lepido, e sono la **risposta green** alle

SPONSORED BY



COVER STORY | GREEN PASS: LE REGOLE IN BAR E RISTORANTI



MEETS | FRANCESCO TIRALONGO - "VI SVELO IL NUOVO CORSO DI BAGLIO DI PIANETTO"

esigenze di regolazione della crescita delle piante, di miglioramento della qualità e della quantità delle produzioni e di difesa da lepidotteri e cocciniglia, oidio e peronospora.

Un modo diverso di fare agricoltura

Quello proposto da Intact è un modo diverso di fare viticoltura rispetto ai sistemi convenzionali che sta prendendo velocemente piede, grazie alla sempre più diffusa consapevolezza del ruolo dell'agricoltura non solo come produttrice di alimenti.

Spiega **Maria Franziska Rindler**, ricercatrice e soul and spirit di Intact:

“Si tratta di soluzioni omeopatiche biotecnologiche sviluppate nei nostri laboratori, già registrate per viticoltura biologica e biodinamica ma che possono essere impiegate insieme a prodotti per viticoltura convenzionale”.

“Si tratta però di prodotti che superano il concetto di metodo di produzione biologico perché non aggiungono qualcosa alla pianta ma ne rivitalizzano i meccanismi di crescita e di difesa fortificandola. In questo modo non lasciamo residui e preserviamo insetti ed insetti utili”.

Guardando al risultato economico, **le piante diventano più produttive e le uve acquisiscono una maggiore qualità organolettica**. Inoltre, la pratica agricola si arricchisce di servizi ecosistemici, cioè prodotti ambientali che vanno a beneficio della collettività, come il mantenimento della biodiversità.



Viticultura e sostenibilità possono procedere fianco a fianco grazie alle soluzioni offerte dal set di prodotti Intact

Viticultura e sostenibilità: i casi di Azienda Agricola Rosset e Casa Belfi



COLLECTION | ILE ROSE – ATLANTIS BERCHIDDA



FOCUS | BOLLICINE: QUALCHE CONSIGLIO DI WINECOUTURE PER L'ESTATE



C'è già chi si è affidata alle soluzioni proposte dall'azienda nata nel 2014 e con sede a Merano (Bolzano).

Afferma **Matteo Moretto, enologo dell'Azienda Agricola Rosset** in Valle d'Aosta:

"Usiamo i prodotti Intact per tutte le nostre vigne e **nelle ultime annate abbiamo notato un miglioramento della vegetazione, della pianta e del prodotto**".

"I vini sono nettamente più espressivi al naso e al palato rispetto ad una **conduzione convenzionale**. Utilizziamo sia prodotti che aiutano la pianta nello sviluppo e nella crescita come Plus Vite, Solution, Calcarea e Silicea, sia prodotti per la difesa dalle malattie fungine come Ascovite".

"Gli effetti sono molto positivi: accrescimento più regolare della vegetazione, foglie più verde e più vivo che con i trattamenti chimici. **Effettuiamo anche meno trattamenti con rame e zolfo** perché la pianta grazie a questi prodotti ha una maggiore autodifesa, cioè la reazione della pianta rispetto all'attacco fungineo è nettamente maggiore che con i trattamenti tradizionali".

Per **Maurizio Donaldi, viticoltore di Casa Belfi di Treviso**, progetto di vini naturali della cantina Albino Armani, "con i prodotti Intact vogliamo far star bene le piante in modo che si ammalino meno".

"In un territorio come il nostro, molto umido e piovoso e favorevole alle malattie fungine, ci vuole costanza nel tempo ma i risultati si vedono. Di Intact utilizziamo prodotti per rinviare la vite, come Calcarea e Silicea: si vede che la foglia si gira maggiormente verso il sole, si apre, è più rigogliosa e i suoi tessuti cambiano spessore e consistenza. Per peronospora e oidio usiamo Ascovite, Emya contro la cocciniglia e Lepido contro i lepidotteri. **I prodotti Intact sono per agricoltori che hanno sensibilità perché se si va spesso in vigna e si guardano le piante si vede subito la differenza**".

Intact è oggi presente in Italia, in Svizzera, Germania e Francia. I suoi **prodotti sono certificati bio e listati Agris e Fibl Swiss**.

⚡ sostenibilità

⚡ viticoltura

ARTICOLO PRECEDENTE

Franciacorta: le performance 2021 oltre la vendemmia



WINECOUTURE N. 5 / 6 - 2021: SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE B2B



SPECIALI | AMARONE 2021: TUTTI I SEGRETI DELLE NUOVE ANNATE RACCONTATI DAI PRODUTTORI



MERANO WINEFESTIVAL, ORIZZONTE 2021: PARLA HELMUT KÖCHER

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://youtu.be/APTEayUK0N4?_t=1

Leggi anche:



Franciacorta: le performance 2021 oltre la vendemmia

5 ORE FA



Vendemmia 2021: WineCouture al via della raccolta in Franciacorta

19 ORE FA



La vendemmia si vive in realtà aumentata con l'app Banfi Experience

1 GIORNO FA



Quattro vini per un caldo weekend: i freschi consigli di Nals Margreid

2 GIORNI FA

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web



Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia commento

ARCHIVI

Agosto 2021

Luglio 2021

Giugno 2021

Maggio 2021

Aprile 2021

Marzo 2021

Febbraio 2021

Gennaio 2021

Dicembre 2020

Novembre 2020

Ottobre 2020

Settembre 2020

Agosto 2020

Luglio 2020

Giugno 2020

Maggio 2020

Aprile 2020

Marzo 2020

Febbraio 2020

Gennaio 2020

Dicembre 2019

Novembre 2019

DOLCÈ Hanno fatto da supporto il neo campione del mondo di rafting Fratton su un gommone e Valbusa in canoa

Quattro amici sfidano l'Adige nuotando per sei chilometri

Armani, Bolla, Filippini e Martinelli non nuovi alle imprese estreme hanno tentato questa esperienza per divertirsi e mettersi alla prova

Camilla Madinelli

●● In gommone, con la canoa e... a nuoto. Per divertirsi e mettersi alla prova l'Adige si può percorrere per qualche tratto anche nuotando, purché si abbia la giusta preparazione fisica, attrezzatura adatta e spirito d'avventura. Lo hanno voluto dimostrare lunedì scorso quattro amici che vivono tra Valdadige e Valpolicella capitanati da **Albino Armani**, titolare dell'omonima azienda vinicola a Dolcè, dove da quattro secoli la sua famiglia si occupa di viticoltura.

Armani, Francesco Bolla, Enrico Filippini e Giovanni Martinelli, nuotatori esperti e non nuovi a imprese sportive anche estreme, hanno sfidato le correnti del fiume e le sue acque scure, schivato tronchi, valutato punti di secca e rocce sporgenti.

I quattro nuotatori avventurieri si sono preparati per bene, lunedì pomeriggio, attrezzandosi di tutto punto: muta e pinne corte, tavoletta per tenersi bene a galla, salvagente di sicurezza. Sono partiti a nuoto da località Ceradello per arrivare fino alla Chiusa di Ceraino: in totale hanno percorso sei chilometri e mezzo in un'ora circa, seguiti e guardati a vista dal neo campione del mondo di rafting Pietro Fratton a bordo di un gommone e da Romeo Valbusa in canoa.

Per stemperare la tensione prima della partenza e rendere il tutto anche un po' leggero all'indomani del Ferragosto, inoltre, nell'equipaggio del gommone hanno aggiunto due fenicotteri rosa gonfiabili. All'arrivo Armani, Bolla, Filippini e Martinelli sono giunti sorridenti e felici per aver portato a termine l'impresa. E senza intoppi.

«La temperatura dell'ac-

qua era di 17 gradi, la corrente abbastanza forte», spiega Armani. Ma ci voleva ben altro per fermarli... «Non mi risulta che altri ci abbiano provato, finora», continua, soddisfatto. «Ora abbiamo visto che si può fare, con la preparazione giusta e adeguatamente equipaggiati. Aver avuto con noi la prima volta un campione come Fratton è motivo di orgoglio. Ci riproveremo, credo, per testare ancora meglio il percorso».

Niente colpi di testa, insomma. E nulla lasciato al caso, dai quattro intrepidi delle bracciate. Tant'è che la loro nuotata, nei programmi iniziali, doveva essere più lunga. C'era da fare i conti con le condizioni del fiume, però.

«Alla fine abbiamo optato per un percorso abbreviato, considerata la portata non elevatissima dell'Adige in questi giorni», spiega Armani. «A sud della Chiusa il fondale era basso e si rischiava di sbattere sui sassi».

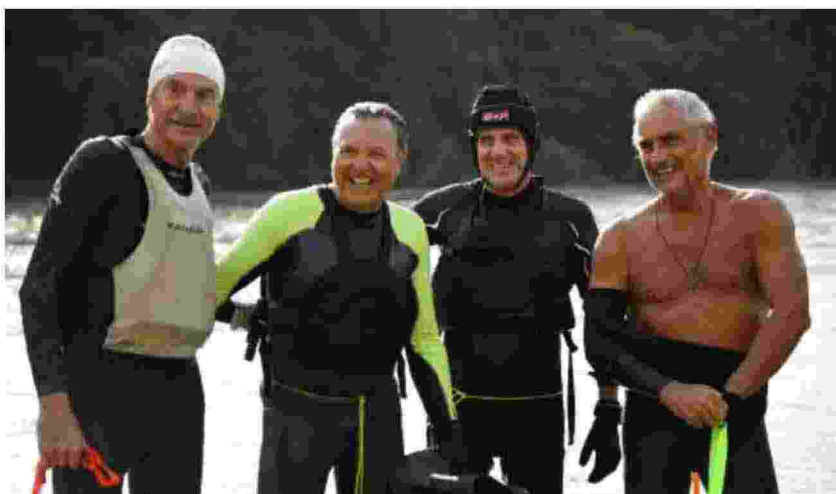
Il viticoltore con la passione dello sport, storicamente a fianco dell'Adigemarathon e grande sostenitore dello sviluppo turistico sportivo della Valdadige, non nasconde che l'impresa con i tre amici è stata anche una sorta di test per quanti si occupano di promozione in questo territorio, organizzano percorsi esperienziali, accolgono turisti e visitatori per far provare loro nuove avventure. Lui è tra i fondatori di VisitValdadige, ad esempio, che propone vari tour in Adige con canoa e gommoni oltre a itinerari in bicicletta sulla pista ciclabile lungo il fiume ed escursioni. «A nuoto il percorso è tecnico ma non impossibile, se fisicamente preparati e con la corretta attrezzatura», conclude Armani. «Inoltre, per motivi di sicurezza ci vuole sempre un gommone al seguito».



I quattro amici hanno sfidato la corrente del fiume e le sue acque scure, schivando tronchi e rocce sporgenti



Nuotare nell'Adige non è semplice: occorrono preparazione fisica, attrezzatura adatta e spirito d'avventura



Nella foto, da sinistra, Francesco Bolla, Enrico Filippini, Albino Armani e Giovanni Martinelli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

QUATTRO AMICI SFIDANO L'ADIGE NUOTANDO PER SEI CHILOMETRI

Quattro amici sfidano l'Adige nuotando per sei chilometri

18 agosto 2021

Da sinistra Francesco Bolla, Enrico Filippini, Albino Armani e Giovanni Martinelli

Da sinistra Francesco Bolla, Enrico Filippini, Albino Armani e Giovanni Martinelli

Puoi leggere ancora

a L'Arena+

In gommone, con la canoa e. a nuoto . Per divertirsi e mettersi alla prova l'Adige si può percorrere per qualche tratto anche nuotando , purché si abbia la giusta preparazione fisica, attrezzatura adatta e spirito d'avventura. Lo hanno voluto dimostrare lunedì scorso quattro amici che vivono tra Valdadige e Valpolicella capitanati da Albino Armani , titolare dell'omonima azienda vinicola a Dolcè, dove da quattro secoli la sua famiglia si occupa di viticoltura.

Armani, Francesco Bolla, Enrico Filippini e Giovanni Martinelli, nuotatori esperti e non nuovi a imprese sportive anche estreme, hanno sfidato le correnti del fiume e le sue acque scure, schivato tronchi, valutato punti di secca e rocce sporgenti. I quattro nuotatori avventurieri si sono preparati per bene, lunedì pomeriggio, attrezzandosi di tutto punto: muta e pinne corte, tavoletta per tenersi bene a galla, salvagente di sicurezza.

Sono partiti a nuoto da località Ceradello per arrivare fino alla Chiusa di Ceraino : in totale hanno percorso sei chilometri e mezzo in un'ora circa, seguiti e guardati a vista dal neo campione del mondo di rafting Pietro Fratton a bordo di un gommone e da Romeo Valbusa in canoa. Per stemperare la tensione prima della partenza e rendere il tutto anche un po' leggero all'indomani del Ferragosto, inoltre, nell'equipaggio del gommone hanno aggiunto due fenicotteri rosa gonfiabili. All'arrivo Armani, Bolla, Filippini e Martinelli sono giunti sorridenti e felici per aver portato a termine l'impresa. E senza intoppi.

«La temperatura dell'acqua era di 17 gradi, la corrente abbastanza forte», spiega Armani. Ma ci voleva ben altro per fermarli. «Non mi risulta che altri ci abbiano provato, finora», continua, soddisfatto. «Ora abbiamo visto che si può fare, con la preparazione giusta e adeguatamente equipaggiati. Aver avuto con noi la prima volta un campione come Fratton è motivo di orgoglio. Ci riproveremo, credo, per testare ancora meglio il percorso».

Niente colpi di testa,

insomma . E nulla lasciato al caso, dai quattro intrepidi delle bracciate. Tant'è che la loro nuotata, nei programmi iniziali, doveva essere più lunga. C'era da fare i conti con le condizioni del fiume, però. «Alla fine abbiamo optato per un percorso abbreviato, considerata la portata non elevatissima dell'Adige in questi giorni», spiega Armani. «A sud della Chiusa il fondale era basso e si rischiava di sbattere sui sassi». Il viticoltore con la passione dello sport, storicamente a fianco dell'Adigemarathon e grande sostenitore dello sviluppo turistico sportivo della Valdadige, non nasconde che l'impresa con i tre amici è stata anche una sorta di test per quanti si occupano di promozione in questo territorio, organizzano percorsi esperienziali, accolgono turisti e visitatori per far provare loro nuove avventure.

Lui è tra i fondatori di VisitValdadige, ad esempio, che propone vari tour in Adige con canoe e gommoni oltre a itinerari in bicicletta sulla pista ciclabile lungo il fiume ed escursioni. «A nuoto il percorso è tecnico ma non impossibile, se fisicamente preparati e

con la corretta attrezzatura», conclude Armani. «Inoltre, per motivi di sicurezza ci vuole sempre un gommone al seguito».

Camilla Madinelli

[QUATTRO AMICI SFIDANO L'ADIGE NUOTANDO PER SEI CHILOMETRI]

WINEcouture



Home > 2021 > Agosto > 13 > Bollicine a Ferragosto: qualche consiglio di WineCouture

COLLECTION **TOP**

Bollicine a Ferragosto: qualche consiglio di WineCouture

🕒 38 MINUTI FA ⌚ TEMPO DI LETTURA: 5 MINUTI 👤 DI MATTEO BORRÉ



I weekend di Ferragosto abbia inizio. Ed ecco qualche consiglio da parte di noi di WineCouture per aiutarvi a farvi trovare pronti alla prova “bollicine” tra una grigliata in compagnia, una cena di coppia in riva al mare, affollati pranzi di famiglia o un semplice aperitivo tra pochi intimi.

SPONSORED BY



COVER STORY | GREEN PASS: LE REGOLE IN BAR E RISTORANTI



MEETS | FRANCESCO TIRALONGO – “VI SVELO IL NUOVO CORSO DI BAGLIO DI PIANETTO”

La bollicina che funziona sempre, anche a Ferragosto: il Prosecco

Qualche proposta per provare a inoltrarsi nel variegato mondo del Prosecco, tra Doc e Docg. Iniziando da una delle sorprese estive che più ci sono piaciute: la novità Fm333 firmata Montelvini. Un Cru che oltrepassa il concetto stesso di Cru. Regalando alle colline di Asolo e al suo Prosecco Superiore Docg non soltanto un nuovo volto, ma una vera e propria rivoluzione da scoprire e indagare nella sua particolare peculiarità.

Altra variazione sul tema sulla bocca di tutti arriva dalla Doc: è il Prosecco Rosé. Tra le etichette che ci hanno colpito maggiormente tra quelle recentemente ri-assaggiate, dopo il lancio in pompa magna tra fine 2020 e inizio 2021, **la versione "en rose" e solidale di Bosco del Merlo, nella versione Brut, quella trasversale di Vigneti Le Monde, che si spinge nel dosaggio fino a un curioso Extra Brut, e quella dallo slancio fruttato di Albino Armani, che presenta un Extra Dry.**

Parliamo poi del Prosecco Superiore per eccellenza: quello di Conegliano Valdobbiadene. Qui la scelta sarebbe davvero sterminata. Segnaliamo giusto qualche etichetta per farsi un'idea: per **un interessante raffronto tra dosaggi** che aiuta a comprendere quanto giochi il territorio nell'elaborazione di un vino, le Rive di **Masottina**, con **Rdo Ponente Brut e Rdo Levante Extra Dry**; per una **scelta green** al 100%, lo **Ius Naturae** di **Bortolomiol**, Prosecco Superiore Docg Brut; per una **scelta "controcorrente"**, **Così è (Col Fondo) Prosecco Docg frizzante rifermentato** in bottiglia con l'aggiunta di mosto, in parte con lieve macerazione e che si presta a essere bevuto velato, di **Bellenda**; per **due classici**, l'intramontabile **Cuvée del Fondatore, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut di Valdo**, e il sartoriale **Rive di Campea Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry di Bisol1542**; infine, per due espressioni molto diverse tra loro dell'**eccellenza assoluta**, la collina di Cartizze, il **Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze** di **Le Colture** e il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta di Villa Sandi**.

E **per chi cerca una bottiglia di effetto** anche nel packaging: da non perdere è **la limited edition in Magnum per il 19esimo scudetto dell'Inter** dell'iconico Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut 52 di Santa Margherita e la luminosa proposta di qualità Doc firmata **Luminour by Persico Frova**, con l'etichetta personalizzabile.

Qualche Metodo Classico made in Italy per non sbagliare

Se si decide di puntare su una bollicina di maggiore spessore, è sul Metodo Classico che ci si deve indirizzare, anche a Ferragosto.



**COLLECTION | TERRA ALPINA
- ALOIS LAGEDER**



**FOCUS | LUXURY BIKE
HOTELS: I SETTE WINE RESORT
ITALIANI DELL'ESTATE**



Tra i nostri preferiti degli ultimi tempi, segnaliamo innanzitutto l'**inusuale Pinot Grigio Metodo Classico Alto Adige Doc firmato Santa Margherita**. Poi due **espressioni marchigiane** dell'accoppiata Pinot Nero e Chardonnay, come la **gastronomica Gran Cuvée Metodo Classico della cantina ascolana Velenosi** e il **Metodo Classico Brut che riporta il sorriso dell'anconetana Santa Barbara**. E ancora: il volto non convenzionale delle colline di Gussago, **Nicola Gatta, con il vero "must drink" degli ultimi 12 mesi, l'Ombra Cuvée Brut**; ma anche due interessanti espressioni della **Franciacorta "ufficiale", con la naturalezza estrema del Pas Dosé d'Arborea Vita Vivente di Majolini e la scelta gourmet del Cuvée Brut di Lantieri**. E poi l'**Alta Langa Docg minimalista di Zero, Metodo Classico Riserva Pas Dosé Blanc de Noirs Millesimato Riserva di Enrico Serafino**; e anche il **fragrante N.S. della Neve di G.D. Vajra**, Rosé Extra Brut a base Nebbiolo e Pinot Nero che nasce in terra di Barolo, proprio come il **Cuvage de Cuvage Pas Dosé, Metodo Classico piemontese** dell'omonima cantina di Acqui Terme (Alessandria) da uve Nebbiolo, Pinot Nero e Chardonnay. Espressione di montagna è il **TrentoDoc nell'ispirata interpretazione della Riserva Brut Conte Federico delle Cantine Conti Bossi Fedrigotti**. Mentre da Montecalvo Versiggia, sul prestigioso 45esimo parallelo, arriva **Torti Gran Carisma: la migliore espressione, in versione Metodo Classico Brut Nature, delle uve Pinot Nero Oltrepò Pavese Docg di Torti Wines**.



Anche a Ferragosto, per chi ricerca maggiore struttura, si deve puntare sul Metodo Classico

Bollicine per una grigliata: a Ferragosto (ma non solo), il Lambrusco è d'obbligo

Con la grigliata in compagnia, la convivialità del momento chiama il **Lambrusco**. Spesso dileggiato da chi poco lo conosce, ne esistono numerose proposte di altissima qualità. Tra i nostri preferiti, **la palma d'oro la assegniamo d'ufficio a un "poco convenzionale per la zona" Metodo Classico: il Sorbara Doc di Cantina della Volta**, tanto nella sua forma più



WINECOUTURE N. 5 / 6 – 2021: SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE B2B



SPECIALI | AMARONE 2021: TUTTI I SEGRETI DELLE NUOVE ANNATE RACCONTATI DAI PRODUTTORI



MERANO WINEFESTIVAL, ORIZZONTE 2021: PARLA HELMUT KÖCHER

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://youtu.be/APTEayUK0N4?_t=1

tradizionale del Brut Trentasei, quanto in quella più raffinata del Rosé Brut.

Ma c'è un **classico assoluto del reggiano** che aiuta a orientarsi nel variegato mondo del Lambrusco e che da sempre ha uno spazio importante nel nostro cuore: si tratta del **più riconosciuto volto di Medici Ermete, il Lambrusco Reggiano Concerto 25th Anniversary (ma fatevi tentare anche da Phermento, Lambrusco di Sorbara Doc Secco rifermentato in bottiglia).**

E poi **qualche nome in ordine sparso** da tenere bene a mente: a iniziare dal Reggiano Lambrusco Spumante Dop **Rubino del Cerro di Venturini Baldini**, passando per il **Migliolungo** Lambrusco Frizzante Emilia Igp di **EmiliaWine**, fino al **Lambrusco Scuro Emilia Igp di Lini 910** e il Lambrusco di Sorbara Doc **Bollino Oro di Giacobazzi**.



Per la grigliata a Ferragosto, cosa meglio di un buon Lambrusco

La Sicilia che non ti aspetti: cinque proposte per vedere l'effetto che fa

Chiudiamo nel profondo Sud. **Dalle calde latitudini siciliane arrivano cinque bollicine che vi sorprenderanno e che sapranno offrire qualcosa di diverso a Ferragosto.** La prima novità che ha colorato la nostra estate con una curiosa nota di rosa è **Duca Rosé**, Charmat lungo 100% uve Frappato di **Duca di Salaparuta** che saprà accompagnare a tutto pasto con la sua piacevolezza. Altro nuovo volto di Sicilia è la bollicina bio a base Syrah di **Baglio di Pianetto**: l'eccellente **Fushà Rosé**. Poi c'è il Blanc de Noirs da uve Nero d'Avola di **Principi di Butera**, con la raffinata croccantezza e la spiccata mineralità del **Metodo Classico Pas Dosé**. Infine due espressioni di Etna e Nerello Mascalese: il perlage in stile **Firriato** del **Gaudensius Blanc de Noir** e lo spumante Brut, sempre Metodo Classico, di **Re Befè**, gastronomica proposta di **Al Cantàra**.

ARCHIVI

Agosto 2021

Luglio 2021

Giugno 2021

Maggio 2021

Aprile 2021

Marzo 2021

Febbraio 2021

Gennaio 2021

Dicembre 2020

Novembre 2020

Ottobre 2020

Settembre 2020

Agosto 2020

Luglio 2020

Giugno 2020

Maggio 2020

Aprile 2020

Marzo 2020

Febbraio 2020

Gennaio 2020

Dicembre 2019

La redazione di WineCouture si prende qualche giorno di pausa per Ferragosto. Ci rivediamo con la newsletter di lunedì 16 agosto. Buone vacanze e buoni assaggi.

Novembre 2019

 Bollicine Guida WineCouture**ARTICOLO PRECEDENTE**

CheftoChef: Massimiliano Poggi è il nuovo presidente

Leggi anche:

Sogni estivi: i vini di Cantina San Michele Appiano incontrano le ricette d'autore di Renzo e Damiano Dal Farra

 1 GIORNO FA

Vendemmia 2021: buone notizie sul fronte prezzi da Terre d'Oltrepò

 1 GIORNO FA

20 anni di Oreno: Tenuta Sette Ponti celebra il suo simbolo

 2 GIORNI FA

Île Rosé: il fascino di Provenza in una novità made in Sardegna

 2 GIORNI FA**Lascia un commento**

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

THE WINE TIMES

Enopress

1970 - 2020
50 years

DAILY ON LINE - INTERNATIONAL NEWS

Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 29 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495

[Enotecche Storiche](#) | [Cantine d'eccellenza](#) | [Chi siamo](#) | [Dove siamo](#) | [Case vinicole](#) | [Contatti](#) | [Cerca](#) | [LOGIN](#)
Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 2.203.396

Articoli consultabili: oltre 22.871

Seguici su Facebook



Progetto multiplatforma pensato come strumento informatico al servizio della viticoltura e degli spiriti italiani.

Clicca qui WWW.ITALIANWINESANDSPIRITS.COMIl sistema informatico di ENOPRESS.IT e di ITALIANWINESANDSPIRITS.COM ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi **SUGGERIMENTI**

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in Italia
 - Inchieste
 - Viticultura hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech
 - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro



INTACT PER LA VITICOLTURA

Scritto da Redazione

Pubblicato: 06 Agosto 2021

Valuta

Valutazione



Stampa

Email



PRODOTTI CHE MIGLIORANO LA PRODUZIONE DI UVA E VINO E LA QUALITÀ DELL'AMBIENTE

Merano – Si chiamano **Vite, Solution, Calcareo, Silicea, Ascovite, Emya e Lepido**, e sono il set di prodotti **Intact** per la **viticultura professionale**. Sono la risposta alle esigenze di regolazione della crescita delle piante, di miglioramento della qualità e della quantità delle produzioni e di difesa da lepidotteri e cocciniglia, oidio e peronospora, con prodotti che preservano l'ambiente e la sua biodiversità in vigna.

"Si tratta di soluzioni omeopatiche biotecnologiche sviluppate nei nostri laboratori, già registrate per viticoltura biologica e biodinamica ma che possono essere impiegate insieme a prodotti per viticoltura convenzionale. Si tratta però di prodotti che superano il concetto di metodo di produzione biologico perché non aggiungono qualcosa alla pianta ma ne rivitalizzano i meccanismi di crescita e di difesa fortificandola. In questo modo non lasciamo residui e preserviamo insetti ed insetti utili", spiega **Maria Franziska Rindler, ricercatrice e soul and spirit di Intact**.

Guardando al risultato economico, le piante diventano più produttive e le uve acquisiscono una maggiore qualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze
 - Le aziende informano**
 - L'edicola
 - In libreria
- L'arte del bere
 - Vigne e cantine
 - Le terre e le città del vino
 - le grandi famiglie nel mondo
 - Manifestazioni mostre fiere
 - Enogastronomia
 - Il vino in enoteca
 - Il vino delle donne
- Turismo e benessere
- Tribuna Aperta
 - Enospia: tutti i reteoscena..
 - Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- Eventi
- Sport & Vino
 - Vino alimentazione e sport
 - Lo sport nelle terre del vino
- Vini naturali, biologici e biodinamici
- INFORMATIVA COOKIES

organolettica. Inoltre, la pratica agricola si arricchisce di servizi ecosistemici, cioè 'prodotti' ambientali che vanno a beneficio della collettività, come il mantenimento della biodiversità.

Quello proposto da Intact è un modo diverso di fare viticoltura rispetto ai sistemi convenzionali che sta prendendo velocemente piede, grazie alla sempre più diffusa consapevolezza del ruolo dell'agricoltura non solo come produttrice di alimenti.

Afferma **Matteo Moretto, enologo dell'Azienda Agricola Rosset** in Valle d'Aosta: *"Usiamo i prodotti Intact per tutte le nostre vigne e nelle ultime annate abbiamo notato un miglioramento della vegetazione, della pianta e del prodotto. I vini sono nettamente più espressivi al naso e al palato rispetto ad una conduzione convenzionale. Utilizziamo sia prodotti che aiutano la pianta nello sviluppo e nella crescita come Plus Vite, Solution, Calcaree e Silicea, sia prodotti per la difesa dalle malattie fungine come Ascovite. Gli effetti sono molto positivi: accrescimento più regolare della vegetazione, fogliame più verde e più vivo che con i trattamenti chimici. Effettuiamo anche meno trattamenti con rame e zolfo perché la pianta grazie a questi prodotti ha una maggiore autodifesa, cioè la reazione della pianta rispetto all'attacco fungineo è nettamente maggiore che con i trattamenti tradizionali"*.

Per **Maurizio Donaldi – viticoltore di Casa Belfi** di Treviso, progetto di vini naturali della cantina **Albino Armani**, *"con i prodotti Intact vogliamo far star bene le piante in modo che si ammalino meno. In un territorio come il nostro, molto umido e piovoso e favorevole alle malattie fungine, ci vuole costanza nel tempo ma i risultati si vedono. Di Intact utilizziamo prodotti per rinvigorire la vite, come Calcaree e Silicea: si vede che la foglia si gira maggiormente verso il sole, si apre, è più rigogliosa e i suoi tessuti cambiano spessore e consistenza. Per peronospora e oidio usiamo Ascovite, Emya contro la cocciniglia e Lepido contro i lepidotteri. I prodotti Intact sono per agricoltori che hanno sensibilità perché se si va spesso in vigna e si guardano le piante si vede subito la differenza"*.

Intact è un'azienda con sede a Merano (BZ), nata nel 2014, che produce mezzi tecnici per l'agricoltura professionale (viticoltura, frutticoltura, agrumicoltura, orticoltura, cerealicoltura, floricoltura, giardinaggio), quali composti per migliorare le produzioni (aumento della resa e della qualità della polpa, longevità delle piante), regolatori di crescita e per la difesa da insetti infestanti e malattie fungine. Intact è presente in Italia, in Svizzera, Germania e Francia. I suoi prodotti sono certificati bio sulla base del Regolamento CE n. 834 del 2007 e sono listati Agrios e FIBL Swiss.

Per maggiori informazioni: www.intact.bio



PRESS KIT DOWNLOAD

Ufficio Stampa
ZED_COMM
Giulia Ledda
giulia.ledda@zedcomm.it
Cel. +39 347 8139971

Indietro Avanti

Storia e attualità della Via della Vite e del Vino verso la Cina

LE VIE DEL TEMPO
THE ROADS OF TIME
时代之路

在丝绸之路 - 葡萄酒之路以丝绸之路为轴
G. Panarella

E-book in Italiano, Inglese e Cinese
di G. Panarella, direttore di Enopress

FIORILLO

SOCCORSO ACI
NOLEGGIO BREVE/LUNGO TERMINE

REPARTO MOTO
TAPPEZZERIA

GLOBAL **ALD** **PROTECH**

BOSCH Service

Viterbo - Strada Tuscanese km. 3,500
0761.252028

HINTERGRUND + Prosecco

Überraschende Wendung



Bisher hinkte Prosecco Spumante auf dem als preissensibel geltenden deutschen Markt – was die Verkaufszahlen angeht – dem günstigeren Prosecco Frizzante mengenmäßig hinterher. Nachdem sich der Absatz von Prosecco Spumante bereits 2019 erhöht hatte, schnellte er 2020 im deutschen LEH mit einem überproportionalen Plus von 58,2 % nach oben. Die rasante Entwicklung setzte sich im ersten Halbjahr 2021 weiter fort.

In den vergangenen fünf Jahren ist die Rebfläche für Keltertrauben im Veneto um 24,5 % auf 94.000 ha Rebfläche gewachsen. Im Veneto befindet sich nicht nur die größte Weinanbaufläche Italiens, sie wächst von allen 20 Weinbauregionen Italiens auch am stärksten. Knapp 34.000 ha fallen in die Gebiete der drei Prosecco-Denominationen Prosecco DOC, Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. und Asolo D.O.C.G. Weitere 26.000 ha fallen in das Gebiet der DOC Delle Venezie. Knapp 28.000 ha gehören zur Garda DOC (die insgesamt 31.100 ha umfasst, wovon ein kleiner Teil zur Lombardei zählt). Die italienische Rebfläche darf laut EU-Beschluss von 2016 jährlich um 1 % neuangelegte Rebfläche wachsen und nutzt diese Möglichkeit auch. Durch Übertragung von Pflanzrechten wächst die Rebfläche in manchen Regionen – wie eben im Veneto – stärker, während sie in anderen Gebieten zurückgeht.

Seit geraumer Zeit warnen Experten in Italien vor einer Erntemenge, die die 50-Mio.-hl-Grenze überschreiten und in wenigen Jahren sogar die 60-Mio.-hl-Marke touchieren könnte. Gemessen am generellen Wachstum der Rebfläche Italiens und allen voran des Venetos, liegt eine stetige Erweiterung der Anbaufläche der für Prosecco vorgesehenen Rebsorten Glera und der Verschnittsorten, zu denen u.a. Verdiso, Pinot Bianco oder Pinot Grigio gehören, nahe. Die derzeit bestehende Markt-

durchdringung der Marke „Prosecco“ wird aller Voraussicht nach also weiter verstärkt.

„Wenn wir von Prosecco sprechen, dann sprechen wir von der DOC“, ließ Stefano Zanette, Präsident des Prosecco-DOC-Konsortiums im vergangenen Jahr bei einer virtuell abgehaltenen internationalen Konferenz die Anwesenden und damit auch seine Kollegen aus den beiden Prosecco-DOC-Herkünften wissen. Und in der Tat: Mit einer Rebfläche von 24.450 ha und einem Produktions-, bzw. Absatzvolumen von 500 Mio. Flaschen in 2020 beeinflusst die DOC-Ware maßgeblich die Wahrnehmung der Konsumenten von Prosecco. Dessen ist man sich in Italien bewusst und in der Außenkommunikation wird der Fokus daher nicht umsonst auf den im Vergleich zu Frizzante wertigeren Spumante gelegt.

Eine Maßnahme, um Spumante verstärkt ins Gespräch zu bringen, ist 2020 mit dem Prosecco DOC Spumante Rosé gelungen.

Dessen Einführung kann sich das DOC-Konsortium als gelungenen Coup auf die Fahne schreiben: Die Verbindung aus dem populären Prosecco, dem Trend-Thema Rosé und der qualitativ anspruchsvolleren Spumante-Version scheint zu funktionieren. Nur ein Jahr nach seiner Einführung macht die rosafarbene Variante, die ausschließlich als Spumante hergestellt werden darf, bereits 3,4 % der Abfüllmenge von Prosecco DOC aus.

Diesen Erfolg, aber vielleicht auch die Notwendigkeit, Produkte anzubieten, die mit der Zeit gehen, scheint auch die kleine D.O.C.G. Asolo erkannt zu haben. Kürzlich wurde dort diskutiert, ob die Produktionsregeln nicht zu Gunsten eines Asolo Prosecco D.O.C.G. Spumante Rosé geändert werden sollen. Aber wie aus dem Gebiet zu hören ist, soll es wohl erst einmal nicht dazu kommen. Bisher hatten sich die beiden D.O.C.G.s vom Thema Rosé ferngehalten, da man die Identität eines Prosecco an der Weißweinfarbe festmachte. Mit dem Verzicht auf den Prosecco Spumante Rosé will man sich anscheinend auch vom Produktportfolio der DOC abgrenzen. Auch die D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene Prosecco hat sich unter ihrem bisherigen Präsidenten Innocente Nardi mit Händen und Füßen gegen einen Prosecco Spumante Rosé gewehrt. Aus der D.O.C.G. war sogar die ein oder andere Stimme zu vernehmen, man wolle den Begriff „Prosecco“ grundsätzlich aufgeben. Dies wird bei der exklusiven, nur 108 ha großen Lage Cartizze bereits praktiziert. Auf den Vorderetiketten verzichten Hersteller auf den Namen „Prosecco“ und rücken Begriffe wie „Superiore“ und „Conegliano Valdobbiadene“ als Prädikat in den Vordergrund.

Auf dem deutschen Markt erlebte der Prosecco Rosé eine erfolgreiche Markteinführung, und das trotz der fälligen Schaumweinsteuer. Im Januar 2021 lancierte auch Mionetto (Henkell-Freixenet) seinen ersten Prosecco DOC Spumante Rosé. „Weltweit sehen wir bereits seit Jahren, dass Rosé generell im Aufwärtstrend ist; die Einführung von Prosecco Rosé kam genau zur richtigen Zeit, um das Rosé-Wachstum weiter voranzutreiben. Angesichts der starken Entwicklung von Prosecco wird Prosecco Rosé eine große Erfolgsgeschichte werden. Prosecco Rosé steht für die Leichtigkeit, Unbeschwertheit und italienische Art des Sommers und ist durch die Rosé-Farbe ein Blickfang“, fasst Jan Rock, Global Head Corporate Communications der Unternehmensgruppe Henkell Freixenet, zusammen. 2020 verkaufte Mionetto weltweit 26,6 Mio. Flaschen über alle Prosecco-Kategorien hinweg. Als „Marken-Hero“, wie Jan Rock formuliert, gilt ein Spumante. Der Spumante Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut (kurz: Orange Label), habe bereits in 12 Ländern die Marke von 0,5 Mio. 1/1 Flaschen überschritten, in Deutschland sei der Absatz sogar deutlich siebenstellig. „Allein im letzten Jahr konnte Mionetto Prosecco Spumante in Deutschland ein Umsatzplus von 52,4 % gegenüber dem Vorjahr verzeichnen. Rund ca. 80 % des Absatzes machen wir al-

HINTERGRUND

lein mit diesem Produkt – sowohl national als auch international“, fügt Rock an. Der Orange Label dürfte also ein wichtiger Treiber in der sprunghaften Entwicklung von Prosecco Spumante im deutschen LEH gewesen sein.

Aktuelle Zahlen des Prosecco-DOK-Konsortium weisen aus, dass 2020 über alle drei Prosecco-Denominationen hinweg 13,6 Mio. l Prosecco Spumante (+18,5 % gg. Vorjahr) sowie 20,4 Mio. l Prosecco Frizzante (-2,4 % gg. Vorjahr) nach Deutschland verkauft wurden. Der als sehr preissensibel geltende deutsche Markt hat sich demnach für viele überraschend als zahlungswilliger Abnehmer des mit einer Sektsteuer behafteten Prosecco Spumante erwiesen. IRI wies bereits letztes Jahr auf einen sprunghaften Anstieg von Prosecco Spumante im deutschen LEH hin. Demnach gingen 2020 7,3 Mio. Flaschen Prosecco Spumante (+58,2 %) und 13,1 Mio. Flaschen Prosecco Frizzante (+7,4 %) über

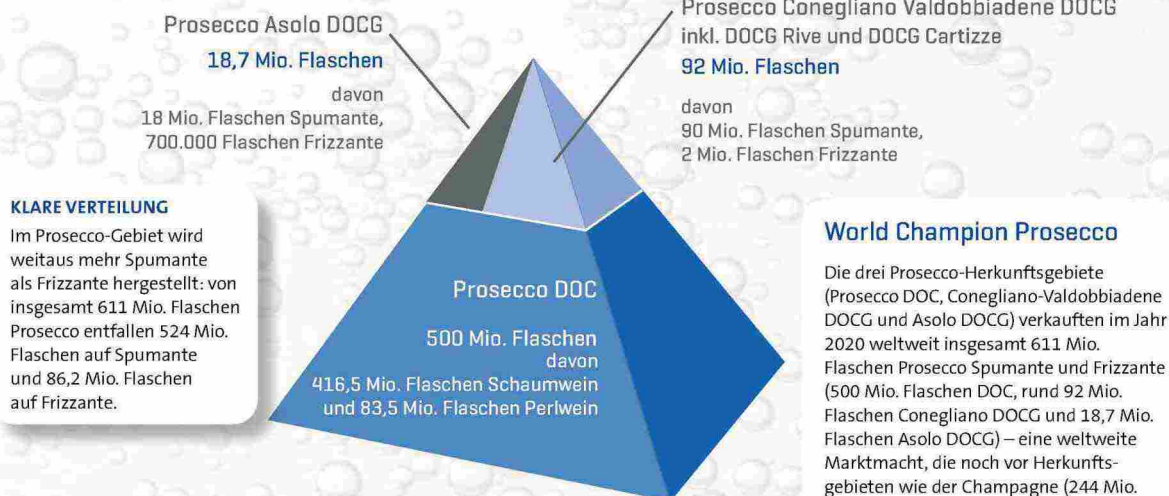
die Kassen deutscher Supermärkte, Getränkeabholmärkte und C&C-Läden. Weitere 25 bis 28 Mio. Flaschen Prosecco Frizzante und Spumante, hier variieren die Angaben der absoluten, nach Deutschland exportierten Flaschenanzahl von Quelle zu Quelle, wurden über den Fachhandel, Onlinehandel und On-Trade verkauft. Die Entwicklung von Januar bis Ende Mai 2021 geht indes weiter in Richtung Wachstum: Bisher entfielen 4,3 Mio. Flaschen auf Prosecco Spumante (+60,2 % gg. Vorjahr) und 5,9 Mio. Flaschen auf Prosecco Frizzante (+5,3 % gg. Vorjahr).

Aus dem deutschen Handel und von italienischer Produzentenseite ist zu vernehmen, dass die Abgabepreise an den Handel stabil geblieben seien. Niedrigere Preise können als Grund für die verstärkte Präsenz des Prosecco Spumante im LEH demnach ausgeschlossen werden. Vielmehr könnte die Entwicklung auf die coronabedingten Schließungen

des On-Trade-Bereichs zurückgeführt werden, die bei zahlreichen Prosecco-Produzenten eine Neuausrichtung ihrer Vertriebsaktivitäten in Richtung LEH zur Folge hatte. Ein weiterer Grund für das gestiegene Interesse der Einkäufer an Prosecco Spumante – speziell im LEH und insbesondere bei den Discountern – dürfte die weitreichende Zahl an Perlweinen sein, die kein Prosecco Frizzante sind, aber ähnliche Produktprofile aufweisen. Diese Prosecco-Ersatz-, bzw. Konkurrenzprodukte sind zudem häufig deutlich günstiger als Prosecco Frizzante, dessen Einstiegspreis im hiesigen LEH bei 2,49 Euro pro 0,75-l-Flasche liegt. Dass Prosecco Frizzante aber nach wie vor eine dermaßen hohe Marktbedeutung hat, ist ohnehin ein deutsches Phänomen.

Die Frizzante-Produktion im Prosecco-Gebiet derweil ist überschaubar. Von 92 Mio. Flaschen Prosecco DOCG entfallen gerade einmal 2,5 Mio. Flaschen auf Frizzante. Der Löwen-

Aktuelle Daten zu den drei Prosecco-Herkünften



Export nach Deutschland 2020

Prosecco Spumante + Frizzante DOC und DOCG gesamt:
45-48 Mio. Flaschen
Davon: Spumante rund 18 Mio. Flaschen
bzw. 40 % an der Gesamtmenge
Davon: Frizzante rund 27 Mio. Flaschen
bzw. 60 % an der Gesamtmenge

HINTERGRUND

anteil geht auf das Konto von Prosecco Spumante. Bei Prosecco DOC beläuft sich die Produktionsmenge auf insgesamt 500 Mio. Flaschen, wobei etwas mehr als 80 Mio. Flaschen auf Frizzante entfallen. Die kleine Asolo D.O.C.G. noch mit hinzugerechnet entfallen von insgesamt 611 Mio. Flaschen Prosecco 524 Mio. Flaschen auf Spumante und 86,2 Mio. Flaschen auf Frizzante. Von der Frizzante-Produktion aller drei Prosecco-Herkünfte gehen indes 42,4 % nach Deutschland. Auf anderen Märkten kennt man fast ausschließlich die Spumante-Version.

Das hohe Absatzvolumen von Prosecco Frizzante auf dem deutschen Markt lockt aber nicht jeden Produzenten. Valdo Spumanti z. B. verzichtet vollständig auf die Produktion von Frizzante und konzentriert sich ausschließlich auf Spumante. Zum Programm gehören Bio-Qualitäten, die neue Prosecco-Spumante-Rosé-Kategorie und ausgewählte Lagen-



Perlweine unterschiedlicher Herkünfte scheinen auf dem deutschen Markt eine ernstzunehmende Konkurrenz für Prosecco Frizzante geworden zu sein. Cantina di Soave (Norma), Schloss Wachenheim (Penny), Fratelli Martini (Netto und Aldi Süd) sowie Herres (Lidl) stehen für jeweils 1,79 Euro im Regal, während der Einstiegspreis für Prosecco Frizzante bei 2,49 Euro liegt.

schaumweine wie Cartizze. Sowohl im On- als auch im Off-Trade vertreten, informiert Valdo, dass die Entwicklung seiner Spumanti im deutschen LEH im gleichen Takt mit den allgemein steigenden Prosecco-Spumante-Zahlen wächst.

Obwohl sich Deutschland auch 2020 als Absatzmarkt Nummer eins für Prosecco Friz-

zante erwies, zeichnet sich eine interessante Entwicklung in einigen anderen Ländern ab: Einer aktuellen Übersicht des Prosecco-DOC-Konsortiums zufolge erwärmt sich 2020 auch Großbritannien, Tschechien, Irland, Mexiko und Norwegen vermehrt für Prosecco Frizzante. Die Exporte nach Großbritannien erhöhten sich im Vergleich zum

Spumante entwickelt sich rasant

Entwicklung des Absatzes im deutschen LEH (ab 200 qm) in 1.000 Flaschen

2018 2019 2020

Prosecco Spumante

3.830
4.913
7.296

Prosecco Frizzante

12.578
12.339
13.144

01-05/2021

Prosecco Spumante

4.328
Veränderung vs VJ ↑ +60,2 %

Prosecco Frizzante

5.949
Veränderung vs VJ ↑ +5,3 %

Quelle: IRI Information Resources GmbH, Düsseldorf; Zahlen gerundet

Wie aktuelle Zahlen von IRI Information Resources belegen, lagen die Absätze von Prosecco Spumante und Prosecco Frizzante im deutschen LEH im Zeitraum Januar bis Ende Mai 2021 nicht mehr so weit auseinander wie in der Vergangenheit. Bei den gesannten Produkten wurde allerdings nicht zwischen den drei unterschiedlichen Denominationen unterschieden, sondern eine Kategorisierung anhand der zwei verschiedenen Herstellungsweisen (Spumante und Frizzante) gemacht. Von der Perlwein-Version (Frizzante) wurden in den ersten 5 Monaten des laufenden Jahres 5,9 Mio. Flaschen verkauft, von der nach der Charmat-Methode hergestellten Schaumwein-Variante (Spumante) gingen 4,3 Mio. Flaschen über die Kassen. Bis 2018 war noch deutlich mehr Frizzante in den Regalen zu finden, sodass sich damals eine Aufteilung von 80:20 zugunsten des Frizzante gegenüber dem Spumante ergab. 2019 zog der Spumante-Absatz im LEH erstmals spürbar an: Im hiesigen LEH wurden damals 4,9 Mio. Flaschen Prosecco Spumante gegenüber 12,3 Mio. Flaschen Prosecco Frizzante verkauft. Im Corona-Jahr 2020 erlebte dann der Prosecco Spumante einen ungeahnten Absatzschub von +58,2 %. Erstmals entfielen von den insgesamt 20,4 Mio. im LEH verkauften Flaschen Prosecco 35 % auf Spumante. Die aktuellen Zahlen für 2021 zeigen eine Verteilung von 60:40, bei der Frizzante zwar immer noch die Nase vorn hat, Spumante aber rasant aufholt.

HINTERGRUND

Bio-Prosecco

Noch ist die Bio-Anbaufläche der für Prosecco zugelassenen Rebsorten in allen drei Prosecco-Herkünften klein. Das Interesse der Hersteller, Bio-Prosecco zu vermarkten wächst allerdings. Wie der Bio-Anbau gelingt und welches Potenzial Bio-Prosecco hat, erläutern Stefano Gava [Technischer Direktor] und Flavio Geretto [Exportdirektor] von Villa Sandi.

Wodurch zeichnet sich der Bio-Anbau im Prosecco-Gebiet aus?

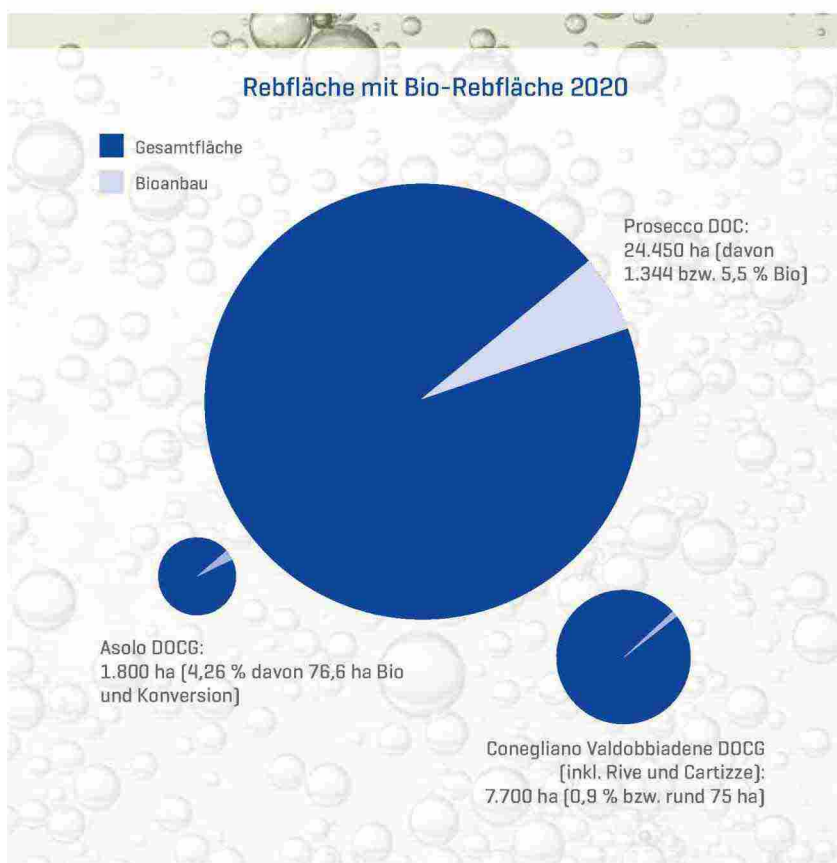
„Wir verwenden keine Insektizide, sondern setzen Pheromone ein. Durch die sogenannte Verwirrungstechnik wird die Paarungsfindung des Traubenwicklers und somit dessen Vermehrung verhindert. Außerdem wird auf den Einsatz von Herbiziden verzichtet und stattdessen auf mechanische Unkrautregulierung gesetzt.“

Stefano Gava,
Technischer Direktor Villa Sandi

Hat Bio-Prosecco Zukunftspotenzial?

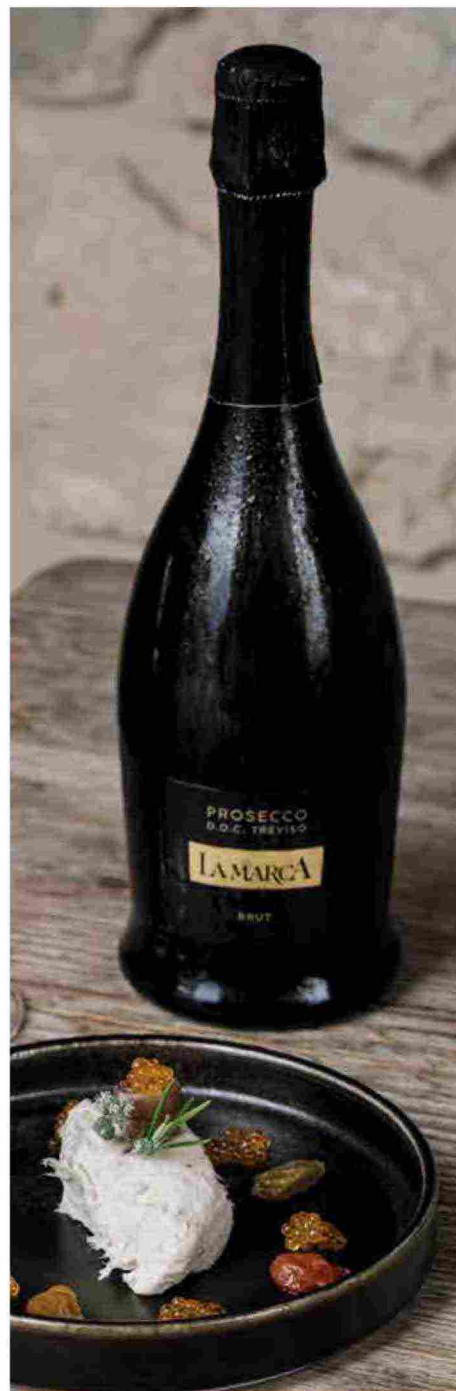
„Bis vor gar nicht allzu langer Zeit konzentrierte sich die Nachfrage nach Bio-Weinen auf das nördliche Europa. Das scheint sich nun zu ändern, da sich auch andere Märkte, wie z. B. Übersee, für Bio-Wein interessieren. Das Interesse ist da und steigt sichtlich.“

Flavio Geretto,
Exportdirektor Villa Sandi



WEIN+MARKT 8|2021

LA MARCA
BUBBLES & DREAMS



WWW.LAMARCA.IT



HINTERGRUND



Cartizze ist eine ausgesuchte Weinbergslage in der DOCG Conegliano Valdobbiadene. Jeder Hersteller, der in der Königsklasse der Proseccos mitspielen will, hat einen Cartizze im Portfolio. Auf den Vorderetiketten wird auf den Begriff „Prosecco“ verzichtet.



2020 wurde der erste Jahrgang des Prosecco DOC Spumante Rosé lanciert. Mit über 20 Mio. verkaufter Flaschen verzeichnete die Herkunft Prosecco DOC einen durchschlagenden Erfolg mit der neuen Schaumweinkategorie.



Obwohl die Bio-Rebfläche in allen drei Prosecco-Herkünften (DOC, DOCG Conegliano Valdobbiadene und DOCG Asolo) noch relativ klein ist, wollen die meisten Hersteller nicht auf einen Bio-Prosecco verzichten, denn die Nachfrage wächst.

Vorjahr um 25,8 % auf 38.400 hl, die Ausfuhren nach Irland um 40 % (24.600 hl) und Norwegen legte im Einkauf um 55,3 % zu (1.200 hl).

Ein Überblick der Zahlen aus 2020, die vom Schutzkonsortium Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG zusammengetragen wurden, belegt, dass der italienweite Konsum von DOCG-Prosecco aus der Denomination Conegliano Valdobbiadene den Export übersteigt (rund 60 % werden innerhalb Italiens konsumiert, 40 % ins Ausland verkauft). Ein bedeutender Player aus der DOCG (der aber auch DOC-Prosecco produziert) auf dem italienischen Markt ist die Rotkäppchen-Mumm-Tochter Ruggeri. Nach dem letzten Lockdown in Italien, der im Mai dieses Jahres aufgehoben wurde, ging die Belieferung der Gastronomie von null auf hundert wieder los, berichtet das Unternehmen. Der Erfolg von hochwertigem Prosecco, insbesondere der Kategorie Spumante in Kombination mit der Herkunft DOCG, lasse sich auf die vielseitigen Trinkanlässe auf dem heimischen Markt zurückführen. Giorgio Bortolin, der bei Ruggeri den italienischen Markt betreut, erklärt, dass Prosecco insbesondere in Nord-Ost- und Nord-West-Italien nicht nur als Aperitif zum Einsatz kommt, sondern in der Brut-Version gerne als Speisebegleiter und zum Dessert in Form von Cartizze Dry ausgeschenkt wird. Je mehr man sich allerdings innerhalb Italiens von der Heimatregion des Prosecco entferne, desto mehr nehme die Wahrnehmung und das Wissen um Prosecco ab, so Bortolin.

Marktteilnehmer in Deutschland hingegen stellen fest, dass sich Prosecco in Deutschland nicht als Speisebegleiter durchgesetzt hat, und dass zum Dessert (neben Kaffee) eher Süßweine als Schaumweine gereicht werden. Trotz dieses Hintergrunds schlägt sich Prosecco Spumante DOCG in Deutschland mit einer Exportmenge von 6,9 Mio. Flaschen ganz gut, wie das zuständige Konsortium berichtet. Hinter Großbritannien steht der hiesige Markt auf Platz zwei des Exportrankings.

Bei den DOC-Proseccos hingegen zeigt sich eine völlig andere Aufteilung: Von den 500 Mio. verkauften Flaschen in 2020 wurden 100 Mio. Flaschen in Italien abgesetzt, während 400 Mio. Flaschen auf den Exportmärkten rund um den Globus verkauft wurden. Davon gingen laut Konsortium 41,6 Mio. Flaschen nach Deutschland. Der hiesige Markt belegt hinter Großbritannien und USA den dritten Platz.

ADRIANA CARTOLANO

VIEW ASIAN EDITION

≡ MENU

the
drinks
business

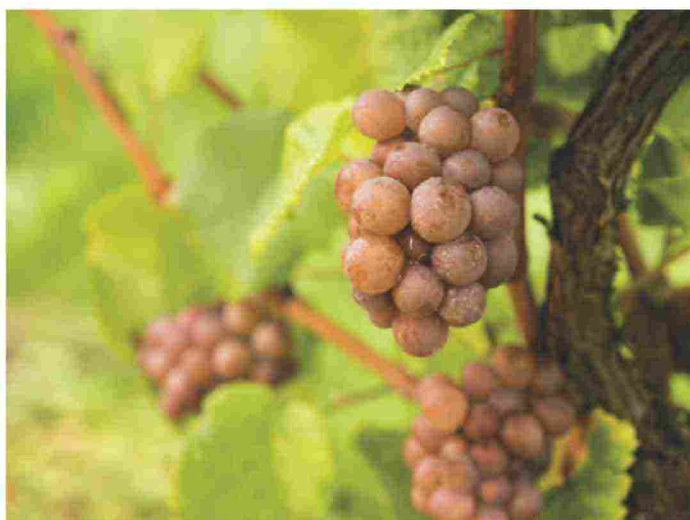
NEWS

Top 10 best Pinot Grigios of 2021

29 JULY 2021

By Patrick Schmitt

Pinot Grigio is no one trick pony as proved by this year's Global Masters competition for the grape. Here we pick out the top 10 performers from a range of price points from the sub £10 to over £20, covering countries from Romania to New Zealand, as well as Italy and France.



10. Sistina Pinot Grigio IGT



This excellent sub £10 Pinot Grigio hails from the Italy's coastal Chieti region, which lies within Abruzzo, where hillside vineyards deliver a pleasing combination of pear and nectarine fruit with some peach stone on the finish. Clean and bright, but not dilute, a very good value form of refreshment.

- Wine: Sistina Pinot Grigio IGT, 2020
- Producer: CITRA VINI SOC. COOP
- Region: Abruzzo
- Country: Italy
- Blend: Pinot Grigio 100%
- Vintage: 2020
- Residual sugar: 2.6g/l
- Price range: Under £10
- Approx UK retail price: £9.99
- Medal: Gold

9. Leefield Station Pinot Gris 2020



New Zealand is fast emerging as an excellent place for good value Pinot Grigio, or more commonly, Pinot Gris – reflecting the fact it tends to produce a slightly richer, more French-like style than you'd normally find in Italy. It also seems to have a distinctive character, as shown in this Leefield Station, which has pear and citrus fruit, but also passion fruit and grapefruit zest, as though there's a dollop of New Zealand Sauvignon Blanc in there too. The result is something full in flavour, soft in texture, and still refreshing.

- Wine: Leefield Station Pinot Gris 2020
- Producer: Marisco Vineyards
- Region: Waihopai Valley
- Country: New Zealand
- Blend: Pinot Grigio 100%
- Vintage: 2020
- Residual sugar: 2.9g/l
- Price range: £10-£15
- Approx UK retail price: £12.99
- Medal: Gold

8. Hyperion Pinot Grigio



This exciting find comes from Romania's Dealu Mare wine region, where warm, dry conditions yield a Pinot Grigio with plenty of peach-like flavours, along with a hint of bitter almond and orange zest, in this nicely balanced, intensely-flavoured dry white.

- Wine: Hyperion Pinot Grigio
- Producer: The Iconic Estate
- Region: Dealu Mare
- Country: Romania
- Blend: Pinot Grigio 100%
- Vintage: 2018
- Residual sugar: 2.7g/l
- Price range: £10-£15
- Approx UK retail price: £14
- Medal: Silver

7. Ménage à Trois Limelight Pinot Grigio



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Proving that California is a great place for inexpensive, juicy Pinot Grigio is 'Limelight' from Ménage à Trois, which is packed with creamy pear and peach, along with a touch of apricot, before finishing with a note of apple and citrus, and a fine dry tannin. It's a very fruity style, with a touch of sweetness, but not at the expense of brightness – an aspect to the wine boosted by blending in a small proportion of Riesling.

- Wine: Menage a Trois Limelight Pinot Grigio
- Producer: Menage a Trois Wines
- Region: California
- Country: USA
- Blend: Pinot Grigio 77%, Riesling 11%, Colombard 8%, Muscat 2% and Chenin Blanc 2%
- Vintage: 2019
- Residual sugar: 6g/l
- Price range: £10-£15
- Approx UK retail price: £13.99
- Medal: Gold

6. Three Thieves Pinot Grigio



This is another good-value, ripe style of Pinot Grigio from California, this one under the Three Thieves label, and comes with a surprisingly broad range of fruit flavours, although it does contain a small proportion of other grapes. Expect a combination of peach and pear, along with lychee and fresh grapes, followed by a hint of bitter almond. It's quite a rich style, with some subtle sweetness, but it finishes with a fresh apple-like cleansing sensation.

- Wine: Three Thieves Pinot Grigio
- Producer: Three Thieves Wines
- Region: California
- Country: USA
- Blend: Pinot Grigio to 77% Pinot Grigio, 11% Riesling, 8% Colombard and 4% 'white blend'.
- Vintage: 2019
- Residual sugar: 5.7g/l
- Price range: £10-£15
- Approx UK retail price: £13.99
- Medal: Gold

5. Corvara



Hailing from one of Trentino's top Pinot Grigio producers, **Albino Armani**, is this delicious example from the sub-region of Valdadige. Loaded with fleshy white peach, ripe pear, a touch of cream, and some delicate sage-like herbal notes, it's a complex Pinot Grigio, with layers of flavour, while it benefits from both a soft mouthfeel, and a refreshing acidity.

- Wine: Corvara
- Producer: **Albino Armani** Viticoltori dal 1607
- Region: Veneto
- Country: Italy
- Blend: Pinot Grigio 100%
- Vintage: 2020
- Residual sugar: 4g/l
- Price range: £15-£20
- Approx UK retail price: £15
- Medal: Gold

4. Rulendis Pinot Grigio



Another first-rate Pinot Grigio from Trentino, but this time from one of the region's major cooperatives, Cavit, the Rulendis is the producer's top expression, and takes fruit from some of this mountainous region's highest vineyards. The result is a Pinot Grigio with intense flavours, from apricot and peach to almond and pear, while, despite the gently creamy texture, there's a crisp edge to the wine that keeps one wanting more.

- Wine: Rulendis Pinot Grigio Trentino Superiore DOC
- Producer: Cavit
- Region: Trentino
- Country: Italy
- Blend: Pinot Grigio 100%
- Vintage: 2019
- Residual sugar: NA
- Price range: £15-£20
- Approx UK retail price: £20
- Medal: Gold

3. Punggl Pinot Grigio



Offering something a little different from the Pinot Grigios featured so far in this list is the Punggl label from Nals Margreid in the Alto Adige. Why? Made and matured in old oak vats, there's a breadth and complexity to the wine that makes it stand apart, with a touch of cream, and almond, mixed with flavours of ripe pear and lemon curd, along with a chalky, salty note and a touch of tannin, that makes the wine refreshing, without being firm.

- Wine: Punggl Pinot Grigio
- Producer: Nals Margreid
- Region: Alto Adige
- Country: Italy
- Blend: Pinot Grigio 100%
- Vintage: 2020
- Residual sugar: 2.3g/l
- Price range: £15-£20
- Approx UK retail price: £16.50
- Medal: Gold

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

2. Pinot Gris Roche Calcaire



Offering Pinot Gris in a style not found anywhere else, or, at least, not to such a high degree of quality, is the biodynamic Domaine Zind-Humbrecht in Alsace. Although this isn't the producer's ultimate expression, it's a fantastic taste of what Pinot Gris can deliver, yielding flavours of beeswax and marmalade, along with peach and pear, and a wonderful texture that's oily, gently sweet, while finishing dry, chalky, and mouthwatering.

- Wine: Pinot Gris Roche Calcaire (*Biodynamic*)
- Producer: Domaine Zind-Humbrecht
- Region: Alsace
- Country: France
- Blend: Pinot Gris 100%
- Vintage: 2018
- Residual sugar: 4.6g/l
- Price range: £20-£30
- Approx UK retail price: £20
- Medal: Gold

1. Pinot Gris Roche Volcanique



Gaining the highest overall scores in this year's Pinot Gris Masters was the Roche Volcanique expression from Alsace's Domaine Zind-Humbrecht. Rich, powerful and layered, it's a complete wine, with flavours from butter to beeswax, along with pear and peach, and, while providing a weighty, slightly sweet sensation in the mouth, it never fails to refresh, with a salty note, along with fine-grained phenolics, drying the palate on the finish, readying one for another generous serving.

- Wine: Pinot Gris Roche Volcanique (*Biodynamic*)
- Producer: Domaine Zind-Humbrecht
- Region: Alsace
- Country: France
- Blend: Pinot Grigio 100%
- Vintage: 2018
- Residual sugar: 3.5g/l
- Price range: £20-£30
- Approx UK retail price: £29
- Medal: Master

About The Global Pinot Gris Masters

With high-quality judges and a unique sampling process, The Global Pinot Gris Masters provides a chance for your wines to star, whether they hail from a famous region or a lesser-known winemaking area of the world. The top wines are awarded Gold, Silver or Bronze medals according to their result, and those expressions that stand out as being outstanding in their field receive the ultimate accolade – the title of Pinot Noir Master.

Please visit [The Global Masters website for more information](#), or, to enter future competitions – giving you the chance to feature online and in print – please call: +44 (0) 20 7803 2420 or email Sophie Raichura at: sophie@thedrinksbusiness.com

[Read more](#)

[Everything you need to know about Pinot Grigio](#)