anno 8 - n. 44 - 9 novembre 2017

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

VALPOLICELLA IL VENTO STA CAMBIANDO

USA
Storico sorpasso della Francia sull'Italia. L'andamento dell'import dagli anni '90 ad oggi *pag.* 2

SANNIO
L'alta velocità Napoli-Bari è una minaccia per la Dop? Il Consorzio lancia l'allarme *pag.* 6

ESTERI
Tassazione in arrivo per il vino argentino. Ma i produttori non ci stanno: "Sarebbe un suicidio" *pag.* 15

TERRITORI
L'Amarone alla vigilia dei 50 anni. Possibile dialogo tra il Consorzio e le Famiglie? *pag.* 16

RICERCA
Verso un'enologia varietale per valorizzare gli autoctoni. Così il prof. Brancadoro *pag.* 22

Solo su sky Canale 412

USA. Storico sorpasso della Francia: l'Italia nel terzo trimestre cede la leadership difesa per 8 anni consecutivi. In calo i prezzi medi delle bollicine

a cura di Loredana Sottile

Era solo questione di tempo, ma il tanto temuto sorpasso era nell'aria già da mesi. Adesso è ufficiale: la Francia nel terzo trimestre ha tolto all'Italia la leadership negli Usa, conquistata otto anni fa. Lo annuncia l'Osservatorio Paesi terzi di Business Strategies che, assieme a Nomisma-Wine Monitor, ha elaborato gli ultimi dati sulle importazioni di vino statunitensi (*fonte Dogane*) aggiornate a settembre 2017. Nello specifico, la Francia ha raggiunto quota 1,220 miliardi di euro, lasciando l'Italia a 1,210 miliardi di euro, con un incremento del 18,8%: 6 volte di più dell'incremento italiano che non va oltre il 3%. Il tutto, in nove mesi caratterizzati dall'aumento delle importazioni statunitensi di vino, in cui sarebbe stato, quindi, lecito aspettarsi qualcosa di più, come ricorda la ceo di Business Strategies, Silvana Ballotta: "*Fa ancora più male registrare come, in un anno di grande crescita della domanda di vino nel mondo, gli Stati Uniti siano diventati la cartina tornasole della nostra ridotta competitività sui mercati globali, frutto di azioni di marketing e promozione deboli e mai sinergiche*".

Era il 2009, in piena crisi economica mondiale, quando l'Italia superava per la prima volta i cugini d'Oltralpe: 843 milioni di euro, contro 703. Poi otto anni tutti col segno +, con la Francia sempre alle calcagna, pronta a colpire al primo momento di incertezza. E l'incertezza è arrivata. Colpa della politica promozionale e dei ritardi della campagna Ocm? Sta di fatto che in un modo o nell'altro, il Belpaese ha visto diminuire le proprie quote di mercato rispetto al pari periodo del 2016 (da 32,7% al 31,1%), soprattutto per effetto della stagnazione delle vendite di vini fermi imbottigliati, dove rimane market leader (962 milioni di euro) ma guadagna in valore solo l'1,6%, contro il +21,4% francese e una media import generale sul segmento del 5,9%.

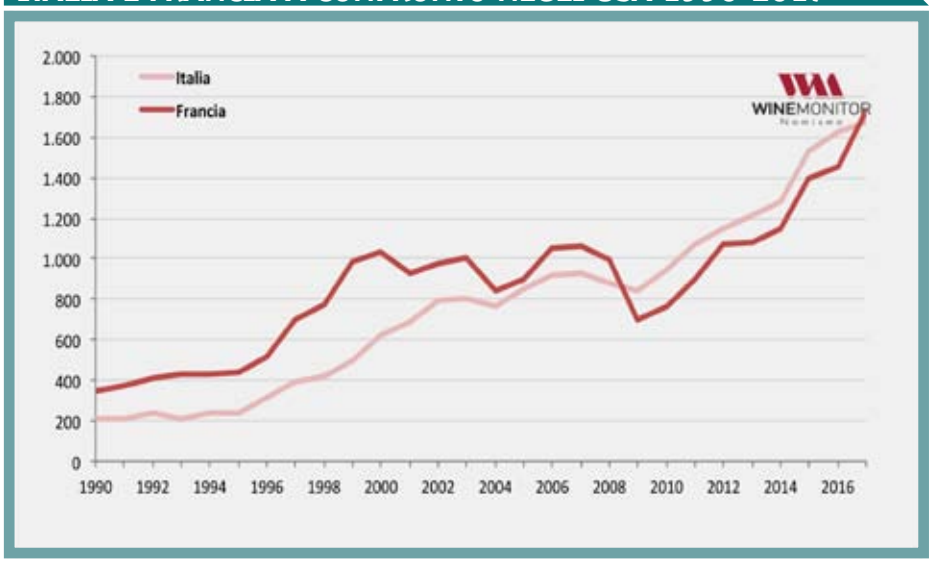
Sotto media anche gli sparkling italici, che pur incrementando dell'8,7% fanno peggio del mercato (+11,5%) e, ancora una volta, dei francesi (+14%), assoluto leader in valore della tipologia con 432 milioni di euro.

E non consola di certo – anzi – vedere che a volume l'Italia doppia ancora la Francia 2,4 milioni di ettolitri contro 1,14 milioni, quando il prezzo medio va sotto. Non risparmia nessuno la categoria sparkling. Nello specifico, le bollicine italiane hanno visto un decremento del prezzo medio (a bottiglia da 0,75) del 3,8% rispetto ai nove mesi dello scorso anno, attestandosi sui 3,62 euro. E peggio ha fatto la Francia: - 6,2%, con il prezzo medio che arriva a 14,05 euro a bottiglia.

USA: IMPORT TOTALE VINO III TRIMESTRE 2017 (*valori cumulati e variazione stesso trimestre anno precedente*)

PAESE FORNITORE	GEN-SETT 2016		GEN-SETT 2017		VARIAZIONE % 2017/2016	
	(MILIONI EURO)	(.000 HL)	(MILIONI EURO)	(.000 HL)	VALORI	VOLUMI
FRANCIA	1.026,8	1.026,9	1.219,6	1.243,5	18,8%	21,1%
	1.175,0	2.385,9	1.209,9	2.473,1	3,0%	3,7%
TOTALE MONDO	3.596,0	8.145,1	3.882,9	8.959,8	8,0%	10,0%

ITALIA E FRANCIA A CONFRONTO NEGLI USA 1990-2017*



** Stime sui dodici mesi*

Fonte: Osservatorio Paesi terzi Business Strategies - Nomisma Wine Monitor su dati dogane

MARTELLI PENSIERO. FINE DELL'ETICHETTATURA TRANSITORIA PER I VINI?

Forse sì e forse no. Sta di fatto che in questi giorni la Commissione Ue potrebbe decidere se mantenere o abrogare la possibilità di applicare da subito i nuovi disciplinari e le relative modifiche approvate da ogni Stato membro prima della validazione comunitaria, sotto la responsabilità dei produttori.

In pratica, fino a qualche anno fa l'approvazione e la modifica di una Igt, Doc, o Docg entrava in essere direttamente, previo parere dal Comitato nazionale vini, secondo le procedure sancite dal Dicastero dell'agricoltura. Dal 2008, con l'entrata in vigore della riforma dell'Ocm, questa titolarità richiede un doppio passaggio: nazionale e comunitario. Mentre il nostro Comitato vini valuta le pratiche, complete dei documenti richiesti, in poche settimane (ricordo il tour de force del 2011 quando vagliammo 521 disciplinari di vini italiani a denominazione di origine e a indicazione geografica nei tempi stabiliti dall'Unione Europea, senza condizionare il normale lavoro di routine), la Commissione, saturata da centinaia di fascicoli provenienti dai diversi Paesi, invece dei sei mesi stabiliti dalla legge impiega anni, chiedendo spesso integrazioni alla scadenza dei tempi previsti in modo da allungarli a dismisura. Ritardi che danneggiano il nostro comparto con evidenti ricadute negative su produttori e produzioni che oggi più che mai hanno bisogno di procedure snelle e di tempi certi. Negatività limitate appunto con l'assunzione di responsabilità da parte degli aventi diritto secondo quanto previsto dall'Istituto dell'etichettatura transitoria, introdotto dal Regolamento Ce 607/2009. Un passaggio amministrativo quindi vitale, ormai divenuto prassi comune; una positiva strada che Bruxelles ora sembra intenzionato a sbarrare.

Non penso che la sua abolizione sia una scelta opportuna, così come credo che la filiera vitivinicola italiana, votata all'ottenimento di tempi certi e all'abbattimento della burocrazia, si opporrà fermamente. Ritengo che se la Commissione farà decadere l'etichettatura transitoria le due opzioni più valide per proteggere il settore potrebbero essere, scaduti i termini, il ricorso al "silenzio-assenso", oppure l'avvallo di Bruxelles solo su questioni di carattere generale, lasciando tutte le altre modifiche, che sono la maggioranza, alle autorità nazionali.

Giuseppe Martelli - Presidente del Comitato Nazionale Vini Dop e Igp

FEASR
REGIONE DEL VENETO
PSR Veneto 2014-2020
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL
PINOT GRIGIO

DOC VENEZIA
IL Pinot Grigio

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014/2020
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Vini Venezia
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG Feasr Parchi e Foreste

PENSIONI. "Inserire i coltivatori diretti nella categoria dei lavori usuranti". La richiesta di Cia e Coldiretti in vista dell'aumento a 67 anni dell'età pensionabile

In questo freddo novembre si fa sempre più caldo il clima in fatto di pensioni. Digerito, con non poche difficoltà, l'aumento a 67 anni dell'età pensionabile entro il 2019, adesso le associazioni di categoria cercano almeno di far rientrare i loro rappresentati tra le categorie per cui è prevista una deroga. In particolare, Cia e Coldiretti chiedono che anche i coltivatori diretti e gli imprenditori agricoli professionali (Iap) siano esentati dall'adeguamento automatico dell'età pensionabile all'aspettativa di vita. **Al momento, infatti, la proposta del Governo è quella di congelare alla situazione attuale 15 categorie di lavori gravosi:** oltre alle 11 già fissate dall'Ape social (tra cui maestre, infermieri turnisti, macchinisti e edili) altre 4, ovvero lavori agricoli, siderurgici, marittimi e pescatori.

Non ci sono, però, tra questi i lavoratori autonomi che lavorano in campagna. *"L'estensione della deroga nelle campagne"* sottolinea la Coldiretti *"è una spinta per il ricambio generazionale in un settore dove si assiste ad una crescente domanda di lavoro da parte di giovani, ma anche una necessità per ridurre, con nuove energie, l'impatto degli infortuni sul lavoro in agricoltura dove hanno una incidenza più elevata rispetto agli altri settori"*. Tutto questo meccanismo, gli fa eco la Cia: "finirà per pesare soprattutto sugli agricoltori, dove il turn-over nei campi è tuttora fermo al 7%. Nonostante i 200 mila potenziali aspiranti agricoltori, infatti, le aziende over 65 rappresentano il 40% del totale e l'agricoltura resta il settore con l'età media più elevata". Non solo. La Confederazione Italiana Agricoltori sottolinea anche come gli assegni pensionistici nella campagne siano tra i più bassi d'Europa e propone un intervento significativo per garantire pensioni dignitose a Coltivatori diretti e Iap, prevedendo l'istituzione di una pensione base (448 euro) a cui aggiungere la pensione liquidata interamente con il metodo contributivo. Si tenga presente che, secondo Cia, oggi appartengono a queste due categorie 458 mila lavoratori, dei quali l'89% non maturerà una pensione superiore a 600 euro al mese, con una media, notevolmente più bassa, pari a 400 euro mensili, con punte minime di assegni da 276 euro.

RICERCA. Se genoma editing vuol dire innovazione e risparmio sostenibile

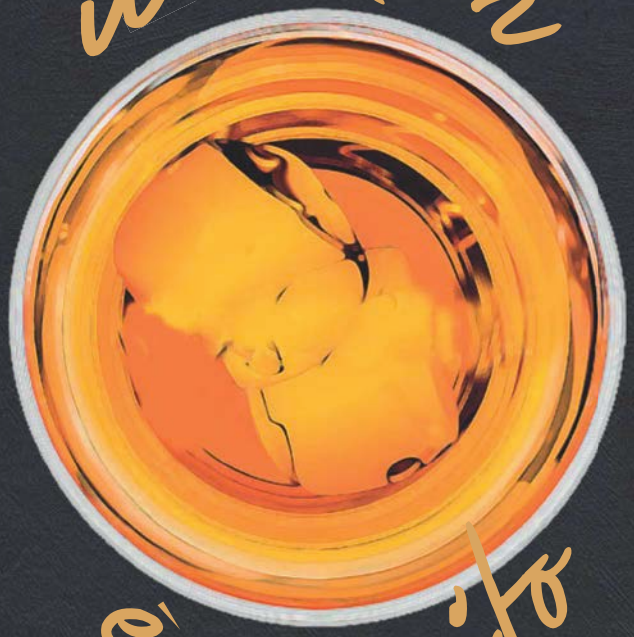
a cura di Andrea Gabbrielli

Per la vite ottenuta con tecniche innovative di miglioramento genetico (new breeding techniques- nbt) il risparmio di acqua (10-20%) è stimato in una forbice compresa tra 24-48 ettometri cubici, con un un valore di qualche decina di milioni di €/anno. L'impatto sarebbe altrettanto forte sul fronte del calo del consumo di fertilizzanti. L'analisi economica degli effetti delle tecnologie di genoma editing (GE) su alcune colture simbolo dell'agricoltura italiana, è stata al centro di un convegno, organizzato da Cia-Agricoltori Italiani e dalla Fondazione Eyu, che si è svolto a Roma, alla Camera dei Deputati. Lo studio sulle possibili metodologie di calcolo dei costi, confrontando pratiche colturali su piante sia convenzionali sia nbt, è stato effettuato dai professori Francesco Marangon, Antonio Massarutto e Michele Morgante, rispettivamente del Dipartimento di Scienze economiche e statistiche e del Dipartimento di Scienze agroalimentari dell'Università di Udine. **Il genoma editing è una tecnica che permette di intervenire con estrema precisione sul corredo genetico di un organismo, senza introdurre caratteri estranei (ogm) alla pianta stessa**, correggendo, revisionando o modificando in modo mirato il genoma nell'identico modo ottenuto naturalmente, per esempio attraverso degli incroci che, però, richiedono molti anni. La priorità adesso, secondo la Cia "*è garantire l'accessibilità alle nuove tecnologie in Europa e in Italia, a patto che l'Ue modifichi l'attuale normativa, distinguendo nettamente queste metodologie nbt dagli ogm, anche per evitare di introdurre tempi e costi di autorizzazione tali da impedirne lo sviluppo*".

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa Centenario

il Rum è servito



Ron Zacapa e la creatività di 10 chef per un incontro all'insegna del gusto

I prossimi appuntamenti:

Giovedì 19 ottobre ore 20.30
Nazionale - Chef Marco Silvestro
Lecce - via 47° Rgt. Fanteria, 5

Mercoledì 25 ottobre ore 20.30
Fourghetti - Chef Bruno Barbieri
Bologna - via Augusto Murri, 71

Martedì 7 novembre ore 20.30
Sancta Sanctorum - Chef Raffaele Dell'Aria
Napoli - via Gaetano Filangieri, 16/c

Giovedì 16 novembre ore 20.30
Villa Clelia - Chef Fabio De Luca
Mondello - via Carbone, 26

Martedì 21 novembre ore 20.30
Qqucina Qui - Chef Bianca Celano
Catania - via Umberto, 229

Giovedì 28 novembreore 20.30
Bistrot 12 - Chef Daniel Bertapelle
Padova - via Sant'Andrea, 12

Giovedì 30 novembre ore 20.30
Med - Chef Stefano Camata
Treviso - p.zza del Quartiere Latino, 13

www.gamberorosso.it

SANNIO. L'alta velocità Napoli-Bari spaventa i produttori. E il consorzio alza la voce: "Proteggere e tutelare i nostri vigneti di pregio".

Come per il vigneto Lugana, tra le province di Brescia e Verona, anche più a sud, in Campania, l'alta velocità potrebbe rappresentare un rischio per i produttori di vino e per le loro coltivazioni. Rischio che il Consorzio di tutela vini del Sannio vuole assolutamente evitare, alla luce dei progetti di realizzazione della linea ferroviaria ad alta capacità Napoli-Bari, che stanno entrando nel vivo.

Il progetto ferroviario è quanto mai da apprezzare, vista la cronica carenza di collegamenti non soltanto su rotaie in tutto il Mezzogiorno rispetto all'Italia centro-settentrionale, ma tuttavia, nella parte che attraversa l'area vitata del Beneventano, potrebbe costare caro alle aziende. Gli occhi sono puntati sulla tratta ferroviaria Frasso Telesino – Vitulano, destinata a essere raddoppiata, in cui l'opera attraversa i vigneti di pregio della viticoltura sannita che, come ricorda la compagine presieduta da Libero Rillo, vanta 11 mila ettari, 7.900 imprenditori, cento aziende imbottigliatrici, tre Dop e una Igp, per una produzione complessiva di oltre un milione di ettolitri di vino.

Nel 2014, fu proprio il consorzio, con altre associazioni, a chiedere di essere ascoltati ai tavoli di concertazione regionali e nazionali. "*Tale richiesta*" ricorda Rillo "*non ha riscontrato alcun esito*". Ora che il dibattito sta entrando in una fase cruciale arrivano, tramite una lettera indirizzata in primis alla direzione investimenti di Rfi, ai ministeri competenti e alla Regione Campania, una serie di suggerimenti specifici per tutelare produzione e paesaggio. "*Minimizzare il consumo di suolo e l'impatto paesaggistico e porre grande attenzione al monitoraggio ambientale utilizzando il massimo dell'innovazione tecnologica*", rileva Rillo. Si teme, in particolare, che una non controrllata movimentazione di terre possa portare a uno smaltimento irregolare di sostanze tossiche. "*Oltre a monitorare puntualmente*" rimarca Rillo "*bisogna anche far sapere a buyer, giornalisti enogastronomici, consumatori e cittadini che la salubrità e la qualità delle produzioni vitivinicole del Sannio beneventano sono sorvegliate con continuità e con dati alla mano, non assolutamente compromesse dai lavori impattanti che si realizzano sul territorio*".

CALIFORNIA. Vendemmia salva, in crescita e di ottima qualità

Se nel 2017 si pronuncia la parola "California", in campo vitivinicolo il secondo termine che viene subito in mente è "incendi". Ma l'inferno di fuoco, che ha coinvolto un mese fa la più importante regione degli Stati Uniti, provocando vittime civili e danneggiando seriamente alcune importanti cantine di Sonoma, Mendocino e Napa Valley, sembra non aver intaccato la vendemmia nel suo complesso.

Il California Wine institute ha, infatti, appena pubblicato il consueto report sulla raccolta 2017, sottolineando che nonostante le notizie dei roghi abbiano conquistato le prime pagine internazionali "*vigneti e cantine californiane non sono state colpite in maniera significativa*". Pertanto, **da un punto di vista climatico, grazie alle piogge registrate durante l'anno finisce per la California un periodo siccitoso durato cinque anni**; sul fronte delle quantità, le tre regioni maggiormente interessate dal fuoco avevano già raccolto oltre l'85% delle uve e pertanto hanno salvato la produzione; l'intera California dovrebbe attestarsi su un raccolto di 4 milioni di tonnellate, leggermente sopra la media storica di 3,9 mln/t.; infine, dal lato della resa qualitativa, Bobby Koch, ceo del Wine institute, parla di "*qualità ottima*" delle uve. Dalle aree del Lake County a Paso Robles, da Lodi a Santa Barbara, i principali vitigni (Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Chardonnay) sono arrivati in cantina in uno stato di salute che ha portato ottimismo tra le aziende. Ma c'è di più: nonostante le difficoltà, che hanno portato i produttori a definire questa annata "*la vendemmia del cuore*", le cantine californiane sono al lavoro per produrre i propri vini e per accogliere i visitatori durante la stagione invernale. - ***G. A.***

MARKETING. Se il vino diventa testimonial: Masi Agricola nello spot di Banca Mediolanum

Vino, pubblicità, televisione e investimenti. A legare insieme questi quattro elementi ci pensa Banca Mediolanum che, dallo scorso 5 novembre, sta mandando in onda uno spot televisivo sui Piani Individuali di Risparmio, realizzata per presentare il ruolo significativo di questi strumenti di investimento a supporto dello sviluppo delle piccole e medie imprese italiane. E, **tra i protagonisti, c'è anche l'azienda vitivinicola Masi Agricola, scelta come simbolo del made in Italy nel mondo del vino, ma anche della finanza**.

L'azienda della Valpolicella è, infatti, anche una delle poche realtà vinicole italiane quotate in Borsa, sul listino Aim. "*Il vino e l'agroalimentare*" è il commento del presidente Sandro Boscaini *"hanno saputo fronteggiare la recente crisi economica mantenendo il loro ruolo di testimonial del Made in Italy e di rappresentatività dei tanti territori e delle differenti vocazioni che costituiscono la straordinaria ricchezza del nostro Paese. Il coinvolgimento di Masi nel progetto di Banca Mediolanum è segno di apprezzamento per la nostra azienda quale emblema di quell'eccellenza e qualità che il sistema produttivo italiano regala al mondo"*.

VINITALY. Nuovo catalogo online con traduzione in cinese. La prima novità della 52esima edizione

Digitale e china oriented. Sono queste le due caratteristiche del nuovo concept del catalogo online di Vinitaly, che sarà lanciato a metà dicembre per anticipare la 52esima edizione del Salone Internazionale del Vino e dei Distillati (15-18 aprile). Il nuovo catalogo digitale è stato progettato per contenere al suo interno dei mini siti - tutte con lo stesso format - delle cantine espositrici, affiancando all'italiano e all'inglese (of course), una terza lingua: il cinese, con un sistema di traduzione immediata. A dimostrazione di come l'obiettivo ormai dichiarato sua proprio il Paese del Dragone.

L'espositore, una volta compilate le informazioni sulla piattaforma di Vinitaly (790.380 utenti), potrà aggiungere eventi e degustazioni organizzati sia nel corso di Vinitaly sia durante il resto dell'anno, oltre ad inserire video e condividerli sui social.

GUIDE. La nuova Ristoranti d'Italia 2018 del Gambero Rosso ospita per la prima volta le Grandi Cantine della Regione. Ecco chi sono

Non solo food. La nuova guida Ristoranti d'Italia 2018 del Gambero Rosso, accanto a 2625 indirizzi, 38 Tre Forchette e 25 Tre Gamberi, quest'anno per la prima volta ha inserito e recensito le Grandi Cantine della Regione. Un nuovo progetto per aiutare i consumatori ad orientarsi nella scelta dei vini che meglio si abbinano ai piatti del territorio.

Si parte ad alta quota dalla Valle d'Aosta con Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle di Morgex (Aosta). Per il Piemonte figurano Bel Colle di Verduno (Cuneo), Montalbera di Castagnole Monferrato (Asti) e la cooperativa Viticoltori Associati di Vinchio Vaglio Serra (Asti). In Liguria non possono mancare all'appello i Vermentino di Lunae Bosoni di Ortonovo (La Spezia) e Poggio dei Gorleri di Diano Marina (Imola). Lunga la lista per la Lombardia che comprende Ca' Maiol di Desenzano del Garda (Brescia), Ferghettina di Adro (Brescia), F.ll Giorgi di Canneto Pavese (Pavia) e Vanzini di San Damiano al Colle (Pavia). Poker di cantine anche per il Veneto: Ottella di Peschiera del Garda (Verona), Vignalta di Arquà Petrarca (Padova), Vigneti Villabella di Bardolino (Verona) e Zenato di Peschiera del Garda (Verona). Per i piatti della tradizione altoatesina sono stati selezionate la cantina Kurtatsch di Cortaccia (Bolzano), Franz Haas di Montagna (Bolzano), Cantina Merano di Marlengo (Bolzano), mentre per il Trentino i Trentodoc di Opera Vitivinicola in Valdicembra di Giovo (Trento). Si continua con le cantine del Friuli Venezia Giulia: Tenuta di Angoris di Cormòns (Gorizia), Russiz Superiore di Capriva del Friuli (Gorizia), Venica&Venica di Dolegna del Collio

(Gorizia) e Zorzettig di Cividale del Friuli (Udine). Lambrusco e Romagna e Sangiovese, ma non solo, ad accompagnare i piatti dell'Emilia Romagna, con le cantine Cleto Chiarli Tenute Agricole, Zucchi di San Prospero (Modena), Celli di Bertinoro (Forlì-Cesena) e Tenuta Pertinello di Galeata (Forlì-Cesena). Per la Toscana si va soprattutto di Chianti e Morellino con le proposte di Badia di Morrona di Terricciola (Pisa), Casa Emma di Barberino Val d'Elsa (Firenze), azienda agricola Roccapesta di Scansano (Grosseto). Per le Marche un tris che completa il quadro degli autoctoni regionali: Belisario e La Monacesca di Matelica (Macerata) e Velenosi di Ascoli Piceno. L'Umbria è rappresentata da una colonna della regione e del Sagrantino, Arnaldo Caprai di Montefalco (Perugia), mentre per il Lazio figurano Terre dei Pallavicini di Colonna (Roma) e Famiglia Cotarella di Montefiascone (Viterbo). L'Abruzzo, regione del miglior ristorante d'Italia – Casa Reale dello chef Niko Romito (Tre Forchette, punteggio 96) – conta due nomi storici della viticoltura territoriale: Illuminati di Controguerra (Teramo) e tenuta I Fauri di Chieti. A rappresentare il Molise Tenimenti Grieco di Portocannone (Campobasso). Uno spaccato variegato regionale per la Campania che schiera Cantina Amarano di Montemarano (Avellino), Marisa Cuomo di Furore (Salerno), Fontanavecchia di Torrecuso (Benevento) e La Guardiense di Guardia Sanframondi (Benevento). Una cooperativa per rappresentare la Puglia: Produttori Vini Manduria di Manduria (Taranto), mentre per la Basilicata ci sono Cantina del Notaio e Terra dei Re di Rionero in Vulture (Potenza). Più a Sud, la Calabria propone uno dei suoi primi esponenti della viticoltura biologica, Roberto Ceraudo di Crotone. Spostiamoci nelle isole. Ad accompagnare i piatti della tradizione siciliana ci sono Donnafugata e Rallo di Marsala (Trapani) e Cantine Nicosia di Trecastagni (Catania). Per la Sardegna la cooperativa Cantina di Santadi di Santadi (Carbonia-Iglesias).

Infine, diamo uno sguardo alle Tre Bottiglie (i migliori wine bar) assegnate quest'anno, che vanno a La Baita di Faenza (Ravenna), Le Case della Saracca di Monforte d'Alba (Cuneo), Damini Macelleria & Affini di Arzignano (Vicenza), Del Gatto di Anzio (Roma), Al Donizetti di Bergamo, Enoteca Fiorentina di Firenze, Enoteca Marcucci di Pietrasanta (Lucca), Oste della Mal'ora di Terni, Roscioli e Trimani Il Wine Bar di Roma.

stramigioli associati | upstudiocreativo.it

BLUE

RIPRENDIAMOCI IL LUSSO

Design **Stramigioli Associati**

BLUE infinito di lavoro.
BLUE immenso di motivi.

Il primo verticale refrigerato che si:
Canalizza.
Illumina su 4 lati indipendenti.
Cambia il colore e l'intensità.
Controlla a distanza.
Divide in 2 temperature indipendenti.
Mette all'altezza della tua creatività.

www.orionstyle.com

ORION

CONCORSI. VinNatur cerca l'illustrazione per la nuova edizione di Villa Favorita

C'è tempo fino al 30 novembre per partecipare al concorso *Immagina la tua Villa Favorita*, indetto dall'associazione VinNatur in collaborazione con Lino's & Co.e Illustratore Italiano per trovare l'illustrazione della manifestazione – Villa Favorita per l'appunto - edizione 2018. **Il tema è quello di un vino e di una viticoltura consapevoli e genuini** dove emerge un forte rispetto della natura. Il concorso è aperto a singoli o gruppi di persone senza limiti di età, nazionalità o professione (sono esclusi i soci di VinNatur e i loro familiari). Ogni iscritto può mandare al massimo tre elaborati. Il vincitore riceverà un premio in denaro (300 euro), 12 bottiglie di vino dei produttori aderenti a VinNatur e due biglietti di ingresso per Villa Favorita 2018. La sua illustrazione, invece, diverrà l'immagine della locandina e di tutta la comunicazione dell'evento. Regolamento completo e modulo di iscrizione su: www.vinnatur.org/wp-content/uploads/2016/11/Bando-Concorso-2018.pdf

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Giuseppe Martelli, Lorenzo Tersi,
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
contatti
settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201
pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco | 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi | 06.55112393
persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

fino al 16 novembre
Vini e Cammini.
Serate in cantina dei più importati Cammini abruzzesi
abruzzoesperienziale.it

fino al 26 novembre
Food and wine experience
Castello di Barolo (Cuneo)
tutti i week end
winetastingexperience.it

10 novembre
Merano Winefestival
Merano (Bolzano)
fino al 14 novembre

11 e 12 novembre
Cantine Aperte a San Martino in tutta Italia
www.movimentoturismovino.it

12 e 19 novembre
Appassimenti Aperti
Serrapetrona (Macerata)

12 novembre
Back to the Wine
Faenza Fiere
fino al 13 novembre
backtothewine.it

17 novembre
Durello&Friends
Verona
fino al 19 novembre
#DurelloWine

17 novembre
Gourmet Food Festival
Lingotto Fiere Torino
fino al 19 novembre
gourmetfoodfestival.it

18 novembre
Trentodoc Bollicine sulla città
Trento
fino al 10 dicembre 2017

18 e 19 novembre
V.A.N., Vignaioli Artigiani Naturali
Città dell'Altra Economia, Roma

23 novembre
Collio Day
enjoycollio.it

25 novembre
Vi.Vite
Museo della scienza e tecnologia
Milano
fino al 26 novembre

25 novembre
mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti
Piacenza
fino al 26 novembre

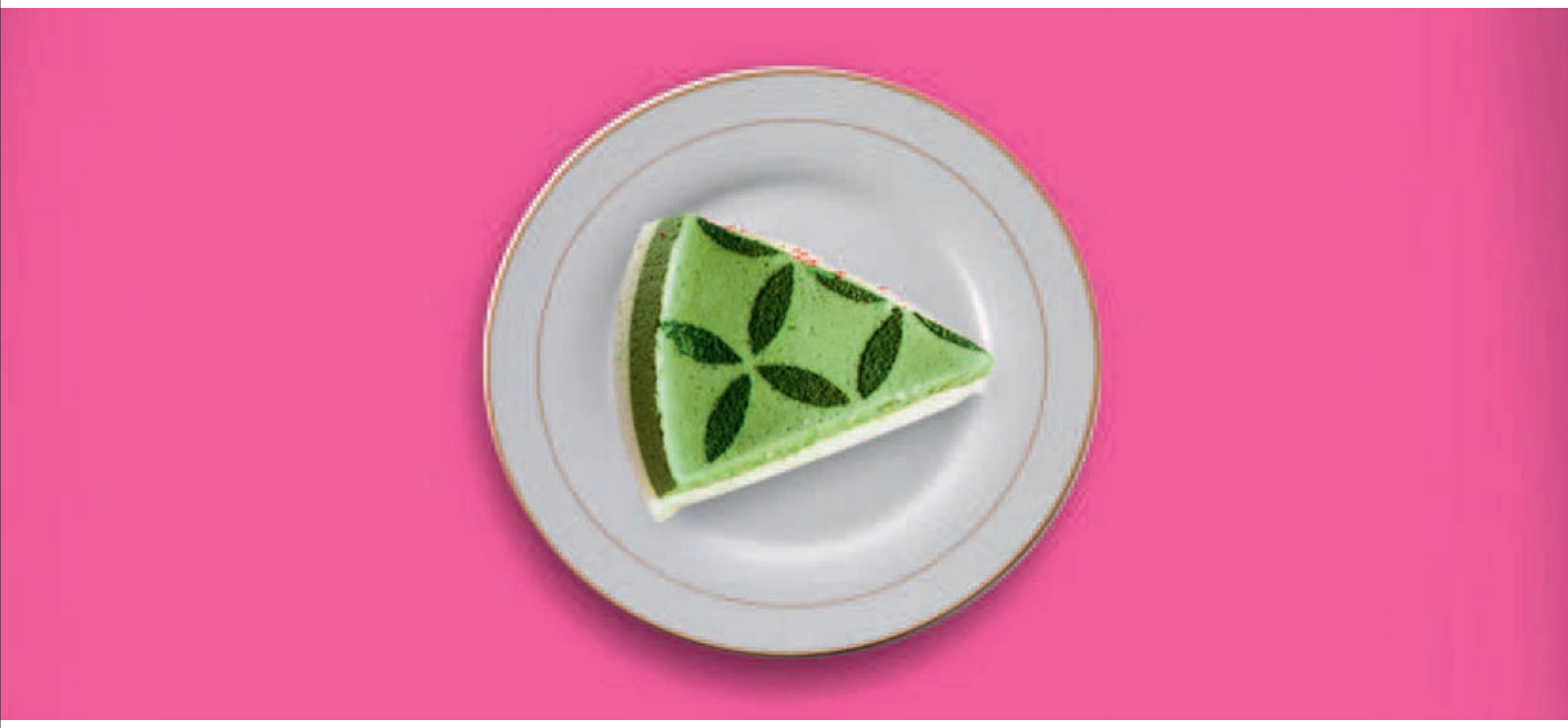
26 novembre
Berebene - degustazione
Sheraton Rome Hotel Roma
ore 16-20
www.gamberorosso.it/store

1 dicembre
Top of Vini Alto Adige
Bressanone (Bolzano)

2 dicembre
Food and wine in progress
Firenze
Stazione Leopolda
dalle 10 alle 19
fino al 3 dicembre

Gourmet

EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE



LA TUA FETTA TI ASPETTA

PARTECIPA E AVVIA NUOVI CONTATTI PER IL TUO BUSINESS

Gourmet 2018 ospita
a Torino le finali
europee dei concorsi:

PIEMONTE
TORINO

Bocuse d'Or
EUROPE 2018
SIRHA SPIRIT

Coupe du Monde de la Pâtisserie
EUROPEAN CUP 2018
SIRHA SPIRIT

Made by GL events | LINGOTTO FIERE TORINO

10-12 giugno 2018
LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it

GAMBERO ROSSO

Segreteria organizzativa:Tel. +39 011 6644 204 - info@gourmetforum.it

GOURMET. Torino Lingotto Gourmet Food Festival. La mappa e gli appuntamenti

Dal 17 al 19 novembre, Torino tiene a battesimo una nuova manifestazione dedicata all'enogastronomia di qualità. È la prima edizione di Gourmet Food Festival: tre giorni di porte aperte al Lingotto per imparare, fare, assaggiare, comprare. Ecco una mappa con tutti gli appuntamenti previsti, per orientarsi tra le quattro aree tematiche.

1 L'APPETITO VIEN MANGIANDO. DAL MERCATO ALLA CUCINA

I consigli per gli acquisti di Carlo Cracco per un risotto perfetto
17 novembre, 17:00-18:00

La cucina circolare di Igles Corelli
17 novembre, 18:30-19:30

La pasta e la prova cottura con Peppe Guida
8 novembre, 10:30-11:30

Il pesce: conoscerlo e saperlo cucinare con Gianfranco Pascucci e Beppe Gallina
18 novembre, 12:00-13:00

Un, due, tre...Il menù di Cristiano Tomei
18 novembre, 19:00-20:00

La carne, diamoci un taglio
19 novembre, 10:30-11:30

I tortellini di Vito
19 novembre, 12:00-13:00

Niente è come sembra con Patrick Ricci e Matteo Baronetto
19 novembre, 18:00-19:00

Le degustazioni di salumi, formaggi e olio extravergine di oliva
17, 18 e 19 novembre

2 LA DOLCE VITA. DAL CROISSANT AL CAFFÈ

La Torta Caprese di Sal De Riso
17 novembre, 17:00-18:00

I panettoni, industria e artigianato a confronto
17 novembre, 18:30-19:30

I lievitati, il buon giorno si vede dal mattino
18 novembre, 12:00-13:00

Il gelato, un'esperienza da brividi
18 novembre, 13:30-14:30

Il cioccolato, la rivincita del latte
18 novembre, 15:00-16:00

Sua Maestà Sfogliatella dei Fratelli Pansa
18 novembre, 16:30-17:30

I Giandujotti, il genio goloso torinese
18 novembre, 18:00-19:00

I segreti di Iginio Massari
19 novembre, 12:00-13:00

I baci di Nus, la variante valdostana dei Baci di dama
19 novembre, 13:30-14:30

Caffè e tè, quando la bevanda è speciale
19 novembre, 15:00-16:00

3 QUI SI LIEVITA. PANE, PIZZA E FANTASIA

La pizza fritta di Gino Sorbillo
17 novembre, 18:30-19:30

Il pane, un bene quotidiano. Parola di Davide Longoni
18 novembre, 12:00-13:00

Le farine, è questione di grani
18 novembre, 15:30-16:30

La pizza in tre varianti di Massimiliano Prete
18 novembre, 17:30-18:30

I panini di Max Mariola
19 novembre, 12:00-13:00

La pizza a degustazione di Simone Padoan
19 novembre, 14:00-15:00

La pizza in teglia di Stefano Callegari
19 novembre, 17:00-18:00

4 BEVI BENE, BEVI MEGLIO

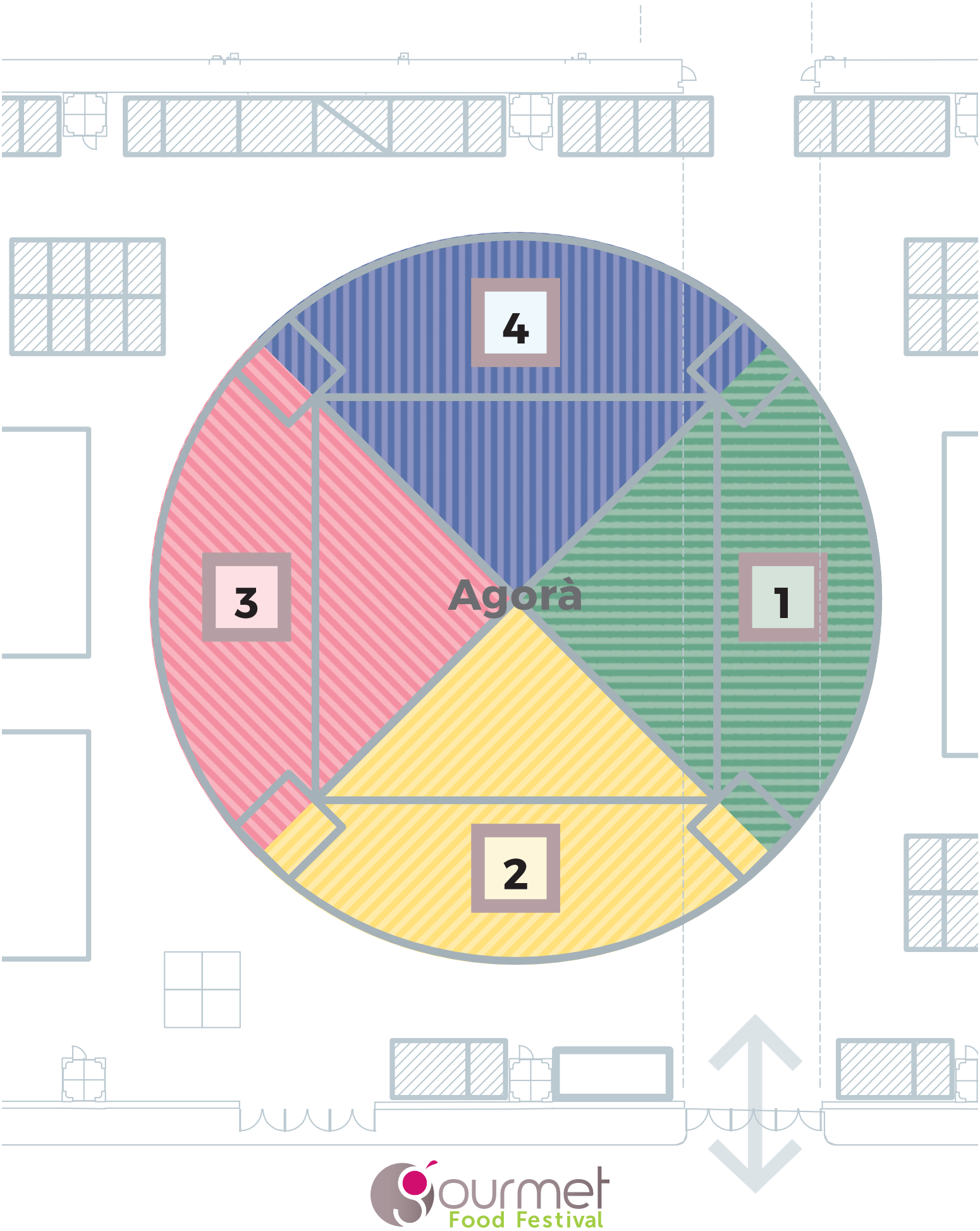
Degustazione di vini
17, 18 e 19 novembre

Appuntamenti di Mixology con Massimo D'Addezio e Mirko Turconi
17, 18 e 19 novembre

La Tre Bicchieri Wine Cup
18 novembre, 10:30-18:30

Degustazione dei vini premiati nella Guida Berebene 2018
18 novembre, 11:30-13:00

Presentazione del Libro Spirits di Massimo D'Addezio
19 novembre, 15:00-16:00



LINGOTTO FIERE PADIGLIONE 1 | via Nizza, 294 - Torino
Ticket: intero 10€, ridotto 7€ con coupon sconto online
Operatori professionali con P.IVA: gratuito previo accredito online su gourmetfoodfestival.it

GAMBERO ROSSO

Vini d'Italia Worldtour 2017/2018

2017

OCTOBER

25	SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow
27	OSAKA - Japan	Top Italian Wines Roadshow
28	WARSAW - Poland	Vini d'Italia Experience
31	TOKYO - Japan	trebicchieri

NOVEMBER

03	TAIPEI - Taiwan	Top Italian Wines Roadshow
06	BEIJING - China	trebicchieri
08	HONG KONG - China	trebicchieri - HKTDC Special
13	SHANGHAI - China	Vini d'Italia Experience
23	MOSCOW - Russia	trebicchieri

2018

JANUARY

16	STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri
18	COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia Experience
22	BERLIN - Germany	Vini d'Italia Experience
25	MUNICH - Germany	trebicchieri

FEBRUARY

08	LONDON – U.K.	trebicchieri
28	CHICAGO - Usa	trebicchieri

MARCH

02	NEW YORK - Usa	trebicchieri
06	LOS ANGELES - Usa	trebicchieri
08	SAN FRANCISCO - Usa	trebicchieri
12	MIAMI - Usa	Vini d'Italia Experience
17	DÜSSELDORF - Germany	trebicchieri PROWEIN Special

APRIL

05	SÃO PAULO – Brazil	Top Italian Wines Roadshow
09	HOUSTON - Usa	Top Italian Wines Roadshow
25	DUBAI - EAU	Notte Italiana Vini d'Italia Experience

MAY

07	ZÜRICH - Switzerland	Vini d'Italia Experience
22	SINGAPORE - Singapore	Top Italian Wines Roadshow
24	BANGKOK - Thailand	Top Italian Wines Roadshow

JUNE

04	SEATTLE - Usa	Top Italian Wines Roadshow
06	VANCOUVER - Canada	trebicchieri
08	TORONTO - Canada	trebicchieri

OCTOBER/NOVEMBER

TOKYO - Japan	trebicchieri
BEIJING - China	trebicchieri
SHANGHAI - China	trebicchieri
HONG KONG - China	trebicchieri
MOSCOW - Russia	trebicchieri

Sponsor

GIORGIO GORI GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

Surgiva

ARGENTINA. Tassazione sul vino in arrivo? I produttori non ci stanno

Momento delicato per la viticoltura argentina. Se nell'ultimo decennio la crescita produttiva è stata notevole e i vini hanno conosciuto un momento di diffusione in tutto il mondo, adesso - già da qualche tempo - le cose non sembrano più girare per il verso giusto. Dopo l'inflazione, la pressione fiscale, la mancanza di finanziamenti, le scarse vendemmie e l'aumento delle importazioni dal Cile (nei primi sette mesi del 2017 addirittura del +457.282% a volume), **l'ultima zavorra che si sta abbattendo sulla produzione argentina è la proposta governativa di tassare il vino fermo del 10% e le bollicine del 17%**, al pari - con le diverse percentuali - delle altre bevande alcoliche. Una proposta molto contestata, che sarebbe mortale per l'industria del Paese, visto che l'80% del prodotto viene venduto sul mercato nazionale e che è già molto difficile reggere alla concorrenza della birra.

Per questo motivo, qualche sera fa, il ministro dell'Economia di Mendoza, Martin Kerchner, ha convocato urgentemente i leader del settore per trovare una soluzione a quello che è stata definita una *aberración: "Dobbiamo difendere una questione concettuale"* ha detto *"il vino è un alimento e non un alcol"*. A sostegno di questa tesi è stato presentato al Governo centrale uno studio tecnico dal nome "El Vino y la Salud – Fundamentos Científicos", in cui viene spiegato come il consumo di vino, non solo non sia dannoso, ma possa anche essere utile per il sistema cardiovascolare, mettendo così in dubbio i concetti alla base del progetto di riforma fiscale nazionale. La proposta dell'industria vitivinicola, che sarà difesa a spada tratta in queste ore decisive, è, quindi, il ritorno a zero tax. - ***L. S.***

IL MIO EXPORT. Enzo Vogliolo – Duca di Salaparuta

1. Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

L'export pesa per circa il 30% sul totale aziendale

2. Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Si vende soprattutto in Giappone, Germania, Usa, Canada, Brasile, Russia, Belgio e poi non dimentichiamo tutto il mondo dei duty free. Sia Corvo che Florio sono sempre stati caratterizzati da una grande vocazione internazionale, che li ha portati ad essere esportati già a metà dell'Ottocento, soprattutto negli Usa.

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

La nostra struttura è composta da un Wine International Sales Director e da due Brand Builder Export Manager. L'International Sales Director si avvale, poi, della collaborazione di due figure nuove, i Brand Builder Export Manager. Ragazzi giovani ma molto preparati, con background internazionale e cosmopolita. Questo nuovo tipo di profilo è stato creato con l'obiettivo di formare delle risorse che siano in grado, non solo di vendere, ma anche e soprattutto di costruire i nostri Brand, utilizzando strumenti di gestione studiati per soddisfare le attuali esigenze del mercato.

4. Ci racconti un aneddoto legato alla vostra esperienza all'estero...

Durante uno dei primi viaggi di lavoro in Giappone, siamo entrati in uno dei Sushi Bar in cerca di un posto in cui cenare e abbiamo avuto la piacevole sorpresa di trovare in carta il nostro Corvo Bianco. I consumatori giapponesi sono da sempre tra i più curiosi e preparati, tuttavia trovare il nostro prodotto non in un ristorante italiano in Giappone ma in un ristorante giapponese è stata davvero una soddisfazione e un'emozione. La cena ovviamente è stata ottima!

Duca di Salaparuta | Casteldaccia | Palermo | www.duca.it

NEL PROSSIMO NUMERO
DUCHESSA LIA

La sostenibilità, l'andamento dei mercati esteri, la difesa del marchio e i rapporti con le Famiglie dell'Amarone d'arte, dopo la sentenza del Tribunale sull'uso del nome. Il Consorzio dei vini veronesi pronto a celebrare il cinquantenario della Doc con una serie di novità

50 candeline. Ecco come l'Amarone cambia passo

a cura di Gianluca Atzeni

È UNA VIGILIA PARTICOLARMENTE MOVIMENTATA quella che precede il cinquantenario della Dop Amarone della Valpolicella (1968), in programma il prossimo mese di febbraio in occasione dell'Anteprima. Un momento peculiare, delicato e ricco di novità: dalla svolta sostenibile, a cui il Consorzio di tutela darà presto deciso un colpo di acceleratore, alle strategie di crescita sui mercati esteri, dalla difesa del marchio dentro e fuori confine fino al complesso rapporto col gruppo di aziende appartenenti alle Famiglie dell'Amarone d'arte, destinato probabilmente a cambiare, all'indomani della attesissima sentenza del Tribunale delle imprese di Venezia sull'uso della Dop. Tutti elementi che restituiscono un quadro dinamico in tutti i sensi. A cominciare dalla vendemmia appena conclusa che, in questo vasto territorio della provincia di Verona, divenuto simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo, non ha subito particolari scossoni. Rispetto al resto d'Italia, infatti, come fa sapere il Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella, attraverso la direttrice **Olga Bussinello**, i danni alla produzione (derivanti dalla combinazione di gelate primaverili, siccità e grandinate) sono risultati *"contenuti"* grazie a una capillare presenza di impianti di irrigazione, utilizzati nella maggior parte dei vigneti, e da episodi grandinigeni che, fortunatamente, hanno interessato poche aree e abbastanza circoscritte. Pertanto, da un punto di vista qualitativo, lo stato fitosanitario della materia prima è risultato *"ottimo, con uve sane e di grande qualità"*.

I NUMERI DEL CONSORZIO

Il Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella, nato nel lontano 1924 – anno in cui l'Italia viveva ben altri climi, non solo dal punto di vista meteorologico – conta oggi 2.286 viticoltori, 286 cantine e 7 cooperative. La quota di rappresentatività, intorno all'80%, gli consente di fornire un quadro esaustivo dell'andamento delle varie denominazioni. Il fatturato vitivinicolo complessivo del distretto è stimato dall'Osservatorio vini Valpolicella in 550 milioni di euro, di cui 330 afferenti al solo vino Amarone. Per questa Docg (ottenuta nel 2010), i livelli di produzione »

» riferiti al 2016 sfiorano i 15 milioni di bottiglie, includendo anche la Docg Recioto. Durante il mandato di presidenza di Christian Marchesini, l'obiettivo principale dei produttori veronesi è stato, soprattutto, evitare l'inflazione dell'offerta di Amarone, salvaguardando allo stesso tempo il Valpolicella Doc, considerato il vino di ingresso. Come riferisce la direttrice Bussinello, negli ultimi cinque anni il trend di commercializzazione dell'Amarone ha disegnato una linea costante sui 13 milioni, con una punta nel 2016 di 14,8 milioni di bottiglie considerando Amarone e Recioto. *"Parlare di tetto massimo, è un termine difficile, considerando che"* sottolinea Bussinello *"l'Amarone è commercializzato in 80 diversi Paesi esteri con variegate opportunità e problematiche, in un contesto di confronto costante con l'universo-mondo del vino. E per quanto riguarda il prodotto entry level della nostra denominazione, sono già state attuate delle misure di salvaguardia del Valpolicella e della sua qualità e autonomia con le modifiche al disciplinare del Valpolicella Ripasso"*. Per il presidente consortile, **Andrea Sartori** (Casa vinicola Sartori, nella foto in alto), i 15 milioni di bottiglie non rappresentano ancora un tetto massimo in volume. Come, invece, sembrano essere gli ettari vitati »

IL CONSORZIO E LE FAMIGLIE DELL'AMARONE D'ARTE. LA SENTENZA DEL TRIBUNALE DELLE IMPRESE DI VENEZIA

- Rimozione dalla denominazione sociale dei riferimenti totali o parziali alla Docg Amarone della Valpolicella, inclusa la parola Amarone.
- Nullità del marchio italiano "Famiglie dell'Amarone d'Arte", divieto dell'uso e rimozione dalle bottiglie di vino dell'ologramma
- Inibizione per l'associazione a svolgere attività promozionale riferendosi a un "Amarone d'Arte" e/o a un disciplinare diverso da quello di produzione.
- Rimozione del "manifesto dell'Amarone d'Arte" dal sito "amaronefamilies.it"
- Divieto dell'uso anche parziale della Docg Amarone della Valpolicella per promuovere prodotti di diversa denominazione di origine controllata

VALPOLICELLA, SI CRESCE CON UNA PRECISA VISIONE DI INSIEME

Il territorio della Valpolicella è uno dei pezzi forti dell'Italia del vino. Un'area geografica che in passato ha dato grandi soddisfazioni e che sta continuando il suo percorso di crescita anche in virtu di un regolare ricambio generazionale. Un distretto dall'impatto sociale non indifferente, con oltre mezzo milardo di euro di giro d'affari e un valore aggiunto di comparto tra i più alti del nostro Paese. Il suo tessuto economico è fatto di aziende grandi e piccole che, per certi versi, sono un modello, sia se si guarda a quelle più note e quotate in Borsa, sia a quelle piccole che sono nicchie e di manifattura artigiana. Inoltre, le sette cantine cooperative, da Negrar a Valpantena, si pongono come aziende moderne che guardano alla sostenibilità economica dei propri associati, con prospettive interessanti di crescita. Il tridente Amarone, Ripasso e Valpolicella rappresenta lo zoccolo duro di questo territorio, che esporta oltre metà della produzione, con buone prospettive per il futuro sul mercato degli Stati Uniti e verso quei mercati moderni che amano i rossi strutturati. Piccole e grandi cantine (Begali, Speri, Tenuta Sant'Antonio, Le Salette, Castellani, Guerrieri Rizzardi, Masi, Allegrini, Pasqua, Tommasi, Gerardo Cesari) sono accomunate da un sano equilibrio tra produzione e commercializzazione. Le giacenze sono basse e un'annata come la 2017 ha le caratteristiche per essere gestita in maniera oculata.

Le prospettive, e le strategie future, sono legate allo sviluppo su più larga scala di concetti come la sostenibilità produttiva e al recupero di una precisa visione d'insieme in materia di promozione. Se vogliamo che la Valpolicella somigli alla Borgogna o all'Alsazia occorre evitare i campanili (da quelle parti sono piuttosto alti) e i classici errori all'italiana. Qui ci sono grandi imprese, il territorio è ricco, ma ogni tanto l'opulenza può annebbiare la razionalità.

Lorenzo Tersi wine advisor | segreteria@ltadvisory.it

» in Valpolicella, che entro il 2017 dovrebbero toccare per la prima volta quota 8.030 rispetto ai 7.844 ettari dello scorso anno: *"Il vigneto può considerarsi chiuso"* spiega Sartori *"e questo aumento tra 2016 e 2017 è dovuto all'impianto di vigneti che fanno parte di diritti acquisiti. Ritengo che ci fermeremo a quota otto mila, che potrebbe essere un limite che ci porterà una stabilizzazione"*. Il controllo dei volumi, per ora, è attuato attraverso la riduzione della percentuale di cernita delle uve destinate alla produzione di Amarone e di Recioto. *"Quest'anno è stata portata al 40%, introducendo una variazione del disciplinare che modifica il rapporto Amarone/Ripasso: non più un litro ogni due litri ma un litro ogni litro e mezzo"*. Obiettivo del consorzio di tutela è soprattutto mantenere costanti i livelli di redditività: *"L'entità della superficie vitata è un concetto direttamente condizionato dal valore della produzione. Relativizzerei la questione della crescita"* rileva Bussinello *"considerando che da sei anni il consorzio sta adottando più misure per mantenere la redditività fondiaria della filiera Valpolicella, e considerando che anche attualmente un ettaro di Valpolicella ha una rendita fondiaria prossima ai 25 mila euro e un costo di mercato tra 400 e 500 mila euro"*. Del resto, l'andamento dei prezzi alla produzione è tale per cui le uve Valpolicella in media sono scambiate a 1,10 euro al chilo, quelle per Amarone a 2,10 euro al chilo; per quanto riguarda i vini sfusi, si va dai 315 euro/ettolitro per il »

» Valpolicella Classico agli 850 euro/ettolitro per il vino Amarone.

LA TUTELA INTERNAZIONALE

Insomma, una filiera che sta cercando il delicato equilibrio tra produzione e prezzi. E che, allo stesso tempo, deve fare i conti con l'altrettanto delicato tema della difesa e della tutela del marchio. L'Amarone è un vino prevalentemente da esportazione, con circa sei bottiglie su dieci vendute fuori confine. I principali clienti sono nell'ordine Germania (18%), Stati Uniti (11%), Svizzera (11%), UK (10%), Svezia (7%) e Canada (7%). Ogni anno, per proteggere le denominazioni Amarone, Ripasso, Valpolicella e Recioto, il consorzio di tutela investe oltre centomila euro che, come fa notare il presidente Sartori, sono ancora troppo pochi. L'area del Nord Europa è quella considerata più a rischio. L'ultimo caso in ordine di tempo è stato scoperto un mese fa proprio nel primo Paese estero di destinazione, la Germania, dove un imbottigliatore tedesco ha messo in vendita un prodotto denominato "Vecchio Amarone", in una bottiglia del tipo borgognotta, in cui si riporta in italiano la dicitura "imbottigliato in Germania". Dietro le frodi, va ricordato, non ci sono sempre produttori stranieri ma spesso ci sono soggetti di origine italiana. Al consorzio (a cui spetta il compito di difendere il marchio Dop) non resta » che agire tramite i suoi avvocati finché una sentenza non sancirà il ritiro del falso Amarone dal mercato.

I RAPPORTI CON LE FAMIGLIE DELL'AMARONE D'ARTE

E sempre in materia di tutela e difesa, è arrivata l'attesa, quanto ampiamente prevedibile, sentenza del Tribunale delle imprese di Venezia in merito all'uso del termine Amarone da parte delle Famiglie dell'Amarone d'Arte, l'associazione nata nel 2009 su iniziativa di una decina di cantine storiche della Valpolicella (non iscritte al consorzio), oggi divenute 13 e presiedute da Maria Sabrina Tedeschi, impegnate nella valorizzazione dei vini di qualità. E che per ora non si è espressa in merito. Dopo oltre due anni, la sentenza numero 2283/2017 del 24 ottobre 2017 fa chiarezza sulla possibilità che si possa utilizzare a scopi promozionali il nome di una Dop europea. La sentenza di primo grado, a meno di ricorsi ed eventuali ribaltamenti in successivi gradi di giudizio, è destinata a fare giurisprudenza in ambito vitivinicolo. In particolare, i giudici hanno chiesto la rimozione di qualsiasi riferimento del termine Amarone dalla denominazione sociale "Famiglie dell'Amarone d'Arte", »

LA CANNA DA ZUCCHERO CONVERTE LA LUCE SOLARE IN SACCAROSIO. E I CINICI IN CREDENTI.

Prima le chiusure alternative non erano considerate valide come il sughero naturale. Rappresentavano il compromesso che si doveva accettare per la carenza di sughero naturale. Ora però puoi finalmente avere il meglio.

La Green Line di Nomacorc è una nuova gamma di chiusure ricavate dalla canna da zucchero. Ti offre l'immagine e la qualità di cui hai bisogno per i vini più longevi garantendo le performance che ti aspetti da Nomacorc: totale controllo del trasferimento di ossigeno senza riduzione o deterioramento. Sono le chiusure più „dolci" che tu abbia mai visto.

NOMACORC®
CLOSER TO NATURE

» disponendo il divieto dell'uso dell'ologramma dalle bottiglie di vino, inibendo loro di fare promozione con riferimenti a disciplinari diversi da quello di produzione. Una decisione che, come si augura il consorzio, possa riportare più serenità nell'ambiente veronese: *"È auspicabile una ricomposizione che porti ad allineare energie e obiettivi verso una crescita condivisa del territorio e della filiera"*, recita una nota del consorzio. E il presidente Sartori confida a Tre Bicchieri: *"Mi auguro che si arrivi a trovare una quadra e che si ricompongano i rapporti"*. Sarebbe davvero una sorpresa e una buona notizia per il cinquantenario che la denominazione si accinge a festeggiare, in concomitanza con la quindicesima edizione dell'Anteprima Amarone, che si annuncia ricca di novità.

IL PERCORSO SOSTENIBILE

Una delle novità più importanti potrebbe essere legata proprio ai temi della viticoltura sostenibile. Il consorzio di tutela sta, infatti, proseguendo il lavoro sul protocollo di certificazione Riduci-risparmia-rispetta (Rrr). Oggi sono circa un migliaio su ottomila gli ettari vitati interessati da pratiche di agricoltura sostenibile: *"Stiamo cercando di far capire ai nostri agricoltori che non si tratta solo di rispetto dell'ambiente ma anche di aspetti commerciali"*, sottolinea Sartori. *"Considerando che in diversi Paesi si parla di sostenibilità e vini organici, occorre portarsi avanti. Altrimenti ce lo imporrà il mercato"*. Uno specifico accordo con l'Università di Padova consentirà, a partire dal 2018, di avviare uno studio sui costi effettivi dell'applicazione del protocollo "Rrr". Ma il vero sogno nel cassetto, che potrebbe diventare realtà tra qualche mese, è entrare in una rete internazionale legata alla viticoltura sostenibile. Una sorta di filo che colleghi la Valpolicella ad altre aree mondiali impegnate nella sostenibilità. Un convegno durante l'Anteprima (febbraio 2018), sarà la sede più adatta per annunciare questo importante cambio di passo.

VALPOLICELLA - I NUMERI 2016

19 COMUNI IN PROVINCIA DI VERONA

7.844 ETTARI VITATI

2.286 VITICOLTORI

286 CANTINE

7 COOPERATIVE

14,9 MILIONI DI BOTTIGLIE DI AMARONE E RECIOTO

18,3 MILIONI DI BOTTIGLIE DI VALPOLICELLA DOC

27,7 MILIONI DI BOTTIGLIE DI RIPASSO

PRINCIPALI PAESI CLIENTI

GERMANIA (18%), USA (11%), SVIZZERA (11%), UK (10%)

550 MILIONI DI EURO IL GIRO D'AFFARI STIMATO

330 MILIONI DI EURO IL FATTURATO DEL SOLO AMARONE

(FONTE CONSORZIO DI TUTELA E OSSERVATORIO VINI VALPOLICELLA)

Siamo presenti a :

Gourmet Food Festival

Lingotto Fiere Torino
17-19 Novembre 2017

MEZZACORONA
1904

Vi aspettiamo a Gourmet Food Festival
dal 17 al 19 novembre
dove vi faremo conoscere e provare
i nostri prodotti
della linea Castel Firmian e Rotari Cuvée 28+

ROTARI
TRENTODOC

Come mai in un Paese con oltre 300 autoctoni la tecnica enologica si basa su 5 varietà internazionali? I processi di vinificazione valgono indistintamente per tutti i vitigni? Sono pensabili un grillo pugliese o un fiano siciliano? A tu per tu con il professor Brancadoro

"Il futuro è nell'enologia varietale"

a cura di Andrea Gabbrielli

LA GRANDE DIFFUSIONE NEL MONDO DI CHARDONnay, sauvignon, cabernet, merlot ha molto influito sull'evoluzione della tecnica enologica per cui la gran parte dei protocolli di vinificazione sono stati ottimizzati sulla base di queste varietà. Di fatto, sono stati ritenuti validi per tutti i vitigni e per questo trasferiti senza tener conto delle peculiarità di ciascuno dei nostri vitigni autoctoni (dalla diversa chimica delle componenti volatili, alle diverse frazioni polifenoliche, proteiche, pectiche, al contenuto glucidico e acidico, ecc.). Vinificare tutte le uve nello stesso modo significa un'omologazione che sottovaluta le potenzialità di ognuna, segnando di fatto una perdita. Se a monte ci deve essere un processo di studio e di ricerca, a valle va messa a punto una vinificazione che esalti queste potenzialità, spesso inespresse. Abbiamo parlato di queste tematiche con il professor Lucio Brancadoro del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia dell'Università di Milano (l'intervista è avvenuta nell'ambito di Sanguis Jovis, l'alta scuola del sangiovese a Montalcino).

Cabernet sauvignon, merlot, pinot nero, chardonnay, sauvignon blanc, sono uve molto diffuse nei diversi areali del mondo e su cui esiste un'ampia letteratura. Possiamo dire di conoscere altrettanto bene nebbiolo, sangiovese, montepulciano, vermentino e tutti gli altri nostri vitigni?

Per rispondere correttamente a questa domanda è necessario distinguere tra conoscenza e produzione scientifica. Possiamo affermare che conosciamo i nostri principali vitigni abbastanza bene, anche se mai in modo sufficiente, ma allo stesso tempo questo sapere non trova riscontro in letteratura. La trasmissione della conoscenza per i nostri vitigni sembra relegata alla sola parola e oggi questa modalità di comunicazione non è più adeguata né sufficiente alle necessità di for- »

» mazione che il settore vitivinicolo italiano, a tutti i livelli, sempre più richiede. Questa limitazione è ancora più grave se consideriamo la particolare complessità dei nostri vitigni dovuta alla loro reattività alle condizioni e modalità di coltivazione e vinificazione/affinamento. Superare questo handicap e far conoscere le mille particolarità delle nostre uve ai tecnici nostrani, ma non solo, consentirebbe al settore enologico nazionale di mostrare grande padronanza delle proprie potenzialità entrando finalmente nel XXI secolo.

Un patrimonio come il nostro, di oltre 300 vitigni, di cui almeno 200 sono coltivati in meno di 1.000 ettari, rappresentano una ricchissima fonte di biodiversità, spesso con caratteristiche assai particolari. Che tipo di investimento si richiede per approfondire la conoscenza di ognuno?

Affrontare di petto, ovvero a livello nazionale, un argomento così complesso sarebbe fuorviante e non risolutivo di questa condizione. Penso che la risposta pos- »

sa arrivare dai differenti territori. In passato, all'inizio degli anni Duemila, ci sono già state alcune esperienze molto positive su sangiovese e nebbiolo rappresentate da focus di confronto tra mondo produttivo e ricerca vitivinicola. Questi incontri hanno lasciato importanti risultati per la conoscenza di questi vitigni e fanno sì che ancora oggi questi siano i meglio conosciuti del panorama ampelografico italiano. Purtroppo, non si è riusciti a dare continuità a questi incontri, ampliandoli ad altre cultivar, e in questo modo si è smarrita sia la modalità di confronto sia parte dei risultati ottenuti.

Perché è importante conoscere la genetica e la composizione (polifenoli, aromi, acidi, ecc.) dei nostri vitigni? Quale utilizzazione pratica di questa mole di informazioni?

Perché leggiamo attentamente le caratteristiche tecniche del pc o dello smartphone prima di acquistarlo e, prima dell'uso, il libretto delle istruzioni? Perché vogliamo essere sicuri che quello che acquistiamo sia

» quello che ci serve e il suo utilizzo sia il migliore. La conoscenza approfondita delle caratteristiche dei vitigni permetterebbe, al momento degli impianti un'adeguata scelta varietale e successivamente, un'adeguata gestione e trasformazione. La comprensione dei punti di forza e di debolezza di ciascun vitigno permette di definire le più opportune pratiche agronomiche ed enologiche per la sua valorizzazione. Al contrario l'ignoranza porta ad applicare pratiche indifferenziate che sminuiscono la materia prima. Un esempio esemplificativo potrebbe essere quello dei vitigni grillo e pecorino. Una volta scoperta, nelle loro uve, la presenza dei tioli (le sostanze che donano l'aroma al sauvignon) si sono adottate opportune tecniche agronomiche ed enologiche che hanno consentito di esaltarne l'aromaticità.

È il processo di vinificazione che si deve adeguare alle caratteristiche dell'uva oppure la vinificazione standard riesce ad ottemperare a tutte le necessità ?

Quando in Italia riusciremo a diffondere il concetto di enologia varietale potremmo finalmente essere sicuri di esserci meritati quella ricchezza varietale di cui tanto ci vantiamo. Avere oltre 400 vitigni censiti e riconosciuti, più tutti quelli che ancora oggi non abbiamo ancora ufficialmente iscritto al catalogo nazionale, e ridurre la loro trasformazione a vinificazione in rosso e in bianco, mi ricorda molto gli osti di cui molto ci lamentiamo: "Il vino come lo vuole bianco o rosso?". Per esaltare le mille differenze che abbiamo e per valorizzare la materia prima, è necessario che le tecniche di trasformazione, come quelle della produzione, siano specifiche per quel particolare vitigno.

Molti dei nostri vitigni autoctoni sono solitamente legati ad uno o più areali di elezione (biancolella Ischia, zibibbo Pantelleria, negroamaro Salento, ecc.). A suo giudizio è auspicabile o meno che questi vitigni, vengano estesi anche ad altri territori, per es. fiano dall'Irpinia alla Sicilia oppure il grillo in Puglia, ecc.?

La possibilità coltivare i vitigni locali fuori dal loro areale è da mettere in relazione alla loro capacità di produrre uve di elevata qualità anche al di fuori del loro territorio. Lo zibibbo, ad esempio, vitigno di grande qualità, è ampiamente coltivato in tutto il bacino mediterraneo, Lemnos in Grecia, Rivesaltes in Francia, Murcia in Spagna, e questo solo per citare alcuni dei principali siti di produzione. Pertanto, se alcune varietà locali tendano a diffondersi è indice che i loro prodotti hanno un carattere di assoluto interesse. Inoltre, il fiano prodotto in Sicilia o il grillo in Puglia daranno vini di assoluto valore, ma non potranno essere mai scambiati per quelli provenienti dai luoghi della tradizione. Per quel che riguarda in modo particolare il grillo, su cui ci sarebbe molto da dire sulla base delle sue origini e grazie anche alle maggiori conoscenze recentemente acquisite, può senza ombra di dubbio essere considerato uno dei grandi vitigni italiani e come tale può dare prodotti di grande qualità in diversi luoghi. Credo, pertanto, che bene abbiano fatto i produttori siciliani a "blindarne" il nome con la Doc, perché se avessero aspettato ancora avremmo trovato vini di grillo prodotti un po' ovunque, ma fuori dalla Sicilia.

UN GRANDE PATRIMONIO CULTURALE NAZIONALE

Allo scorso 5 ottobre le varietà iscritte al Registro nazionale delle varietà di vite erano 517 di cui 218 bianche, 287 nere, 11 rosa, 1 grigia (vedi http://catalogoviti.politicheagricole.it/ricerca.php). Oltre a queste, si stima siano alcune centinaia quelle ancora da iscrivere confermando così che, in ambito europeo, l'Italia ha una ricchissima dotazione di vitigni (rispetto ai 151 Francia e ai 116 della Spagna), recentemente riconosciuta come "patrimonio culturale nazionale" dall'art. 1 della legge n°238/2016 (ovvero Testo unico del vino). Secondo Anna Schneider del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Torino e ricercatrice del Cnr, questa ricchezza è dovuta a tre fattori: alla posizione geografica dell'Italia, crocevia di popoli e culture al centro del Mediterraneo; alla frammentazione del territorio che ha favorito il mantenimento delle diversità; ai moderati e tardivi interventi di selezione e anche al ritardato arrivo dei parassiti d'Oltreoceano quali Oidio, Fillossera e Peronospora.