anno 4 - n. 12 - 11 aprile 2013

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

COME GESTIRE UN'ENOTECA E AFFRONTARE GLI ANNI DI CRISI

ALLARME EXPORT
Dazi doganali sempre più alti alle frontiere
pag. 8

TERROIR
Settimana scaligera. Dunque analisi sul Bardolino e sul suo successo
pag. 14

MONDO ENOTECA
La seconda puntata della nostra inchiesta in tutt'Italia
pag. 16

PAGAMENTI
Ancora tanta confusione sull'applicazione dell'art. 62
pag. 18

DIRITTI D'IMPIANTO
Ancora 53 mila ettari da utilizzare per Inea. Ecco la simulazione
pag. 20

GRANDI LANGHE Docg 2013

GRANDI LANGHE 5-6-7 maggio 2013
Iscrizioni su www.grandilanghe.com

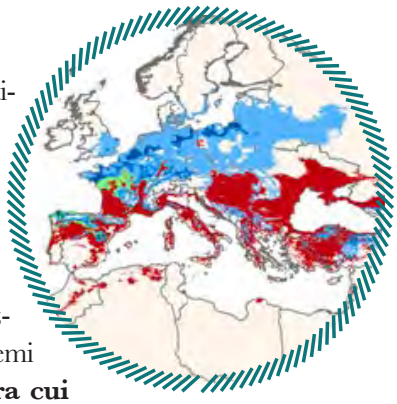
REGIONE PIEMONTE
Campagna finanziata ai sensi del PSR 2007-2013 Misura 133
Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero
Consorzio Turistico
Tu Langhe Roero

NON HAI LA TERRA E VUOI FARE IL VINO? COMPRA UNA QUOTA DI VIGNETO SOCIALE

A tanti il vino, oltre a berlo e acquistarlo, piacerebbe pure farlo, ma la mancanza della "materia prima" non è fattore aggirabile. A meno che non si acquisti una quota di vigneto. Si può fare in Monferrato aderendo al progetto Vigneto Sociale che fa capo alla Cantina Alice Bel Colle. Sono 10 ettari di vigna senza uso totale di diserbanti e concimi chimici. Si aderisce sottoscrivendo quote a partire da 100 euro, garantendosi 40 litri di vino sfuso o in bag-in-box oppure 24 bottiglie.

"*Si tratta di una sorta di azionariato popolare*", spiega a Tre Bicchieri Pier Ottavio Daniele, coordinatore del progetto, "*i possessori della tessera possono fare trekking nei sentieri organizzati tra i filari, visitare gratuitamente i siti di interesse culturale del Monferrato e se mangi in uno dei cento locali tra vinerie, osterie e ristoranti sostenitori, mangi e il vino non lo paghi perché è anche il tuo!*" Gli ideatori del progetto parlano di primo vino ecoturistico, in una zona, quella monferrina, candidata da qualche anno a diventare Patrimonio dell'Unesco. "*In quest'ottica*", continua Daniele, "*il Vigneto Sociale rappresenta un segnale collettivo di eco sostenibilità e di tutela del paesaggio*". Tutto è nato dall'acquisto di due ettari scarsi da parte di Pier Ottavio e di alcuni amici. Il desiderio era quella di fare vino per sé . Poi si sono aggiunti altri ettari appartenenti alla Cantina Alice Bel Colle. "*Ma non essendo in grado di occuparcene in prima persona*", spiega il responsabile del progetto, "*abbiamo concordato il pagamento di 400 euro per ogni ettaro coltivato dai vignaioli della cantina*". Il vino del Vigneto Sociale è Barbera d'Asti, Piemonte Chardonnay e Brachetto d'Acqui, e vede anche la partecipazione degli studenti tirocinanti del corso di laurea di Viticoltura ed Enologia della facoltà di Agraria dell'Università di Torino. Da ottobre 2012 ad oggi le quote acquistate sono state un centinaio, per una produzione di 25 mila bottiglie. Le adesioni, inaspettatamente, arrivano da tutta Italia. "*Non a caso*", racconta Pier Ottavio, "*abbiamo scelto un claim attinente a un tema caldo: lo spread ti sta antipatico? Investi in vigne e ti bevi il capitale!*". – ***Francesca Ciancio***

Calo tra il 25% e il 73% delle superfici vitate se continuerà il riscaldamento terrestre. Preoccupazioni dall'Università del Texas



Una nuova conferma del forte impatto dei cambiamenti climatici sulla viticoltura mondiale arriva dall'Università del Texas (Climate change, wine and conservation). I ricercatori hanno pubblicato nei giorni scorsi uno studio che prefigura scenari preoccupanti: entro il 2050, le aree attualmente vocate alla coltivazione della vite potrebbero infatti diminuire tra il 25% e il 73%. Nello studio si mette in relazione il riscaldamento globale con gli effetti sulle piogge e, di conseguenza, sulle scorte naturali di acqua dolce, a cui la viticoltura attinge, e quindi sull'irrigazione. In sostanza, il cambiamento del clima, caratterizzato da temperature più alte, costringerebbe molte zone produttive a rivedere i propri sistemi di lavoro. **Tra le aree più a rischio, in particolare, quella del Mediterraneo (tra cui Bordeaux, Toscana, Rodano) sarebbe destinata a perdere idoneità alla coltivazione per il 68%** delle proprie superfici (nella foto a lato, in rosso le aree a rischio, in azzurro le più adatte in futuro) con punte del 73% in Australia o alcune delle migliori regioni del Cile. Di conseguenza, molte zone attualmente non coltivate potrebbero diventare ideali per la viticoltura, con conseguente intervento delle attività umane che, a loro volta, però, metterebbero a rischio le specie animali e l'intero ecosistema. E' il caso di alcune aree montuose della Cina, popolate da rarità come il Panda gigante, dove la vite potrebbe trovare il suo habitat ideale. Le nuove zone viticole, secondo le previsioni dei ricercatori di Austin, saranno, ad esempio, il Nord Europa, l'attuale parco dello Yellowstone nel nord degli Usa, così come il territorio dello Yukon in Canada, dove chi produce non dovrebbe affrontare il problema dell'eccessiva gradazione alcolica dei vini. I rimedi a uno scenario a tinte fosche come questo ci sono. Secondo gli autori della ricerca l'agricoltura dovrà adattarsi a questi cambiamenti, prima di tutto trovando sistemi adeguati per la conservazione delle risorse idriche. – ***Gianluca Atzeni***

L'ANALISI. IL VINO RENDE. ROE E MOL AL 20% PER LE PRINCIPALI QUOTATE

La crisi c'è, perché il ciclo negativo che caratterizza l'economia dal 2008 si riflette anche nei numeri del vino, ma la redditività del capitale investito ed i margini industriali delle principali imprese vinicole del mondo quotate in borsa restano sui loro livelli massimi storici.

Il MOL - margine operativo lordo che indica la profittabilità del business caratteristico di un'impresa ed anche la capacità di generare cassa – del 2011 dei tredici più grandi gruppi del comparto quotati in borsa (4 francesi, 3 cileni, 2 nordamericani, 1 cinese, 1 sudafricano,1 tedesco e 1 australiano) tutti con un fatturato annuo non inferiore ai 150 mln di euro, è stato pari al 20,1%, mentre il ROE - il rendimento dei capitale proprio investito nelle imprese vitivinicole - si è attestato al 18,1%. Valori che si collocano sui livelli massimi del decennio 2002-2012 analizzato da Mediobanca. Numeri che, soprattutto, confermano quanto la dimensione aziendale faccia sempre di più la differenza nel comparto del vino e quanto i processi di M&A e di aggregazione industriale siano opportuni per offrire una ottimale redditività al capitale investito (quantitativamente maggiore alla media degli altri settori dati gli ingenti investimenti in terra ed in magazzino, ndr.).

Nel 2011, infatti, il ROE medio di tutte le società di capitali attive nel vino in Italia è stato pari al 6,3% che scende addirittura al 4,4% (era del 6,6% nel 2010) se si includono anche le cooperative. Un valore inferiore al rendimento offerto in media dalle società produttrici di bevande (pari all'8,8%), a quelle del comparto alimentare (8,1%), ma migliore rispetto a quello medio delle principali imprese manifatturiere italiane che è stato, nel 2011, del 3,5%.

Quanto al MOL, quello delle 108 principali cantine italiane per fatturato annuo, lo scorso anno è stato pari al 9,3%, quindi molto distante da quello delle imprese leader mondiali, perché meno della metà di quello dei tredici più grandi produttori quotati in borsa. E con una redditività stagnante o in calo il comparto farà sempre più fatica ad attrarre capitali aggiuntivi ed a continuare a finanziare il capitale investito aggregato, salito a 3,279 miliardi nel 2011 con un incremento del 3,2% sull'anno precedente.

I numeri del business mondiale del vino ricordano ancora una volta quanto ormai il settore sia diventato sofisticato, competitivo e globalizzato e come le strategie "artigianali" e familiari del passato abbiano ormai sempre di più gli esercizi contati. Nell'economia del vino contemporanea piccolo fa sempre meno rima con bello e profittevole.

Edoardo Narduzzi @EdoNarduzzi – VicePresidente Pts Consulting Spa

Santa Margherita, fatturato a quota 95,3 milioni, utile netto a 14 milioni

Con 16,3 milioni di bottiglie vendute (di cui 60% all'estero) si conferma il trend positivo per il gruppo Santa Margherita, presieduto da Gaetano Marzotto. Nel 2012, il fatturato consolidato ha raggiunto i 95,3 milioni di euro (+4,4% rispetto al 2011), con un utile netto di 14 milioni di euro e un indebitamento netto di 45,7 milioni di euro. "*I risultati testimoniano la capacità del Gruppo di performare bene anche nel nuovo contesto di riferimento*" commenta l'amministratore delegato Ettore Nicoletto "*particolarmente difficile nel mercato domestico, migliorando il prezzo mix del 4,1%. Da una parte, il mercato italiano ha tenuto le proprie posizioni, resistendo a un calo dei consumi generalizzato e alla conseguente criticità dei canali di riferimento; dall'altra la dinamicità dei mercati internazionali ci ha permesso di ottenere un'ulteriore crescita*". – ***G. A.***

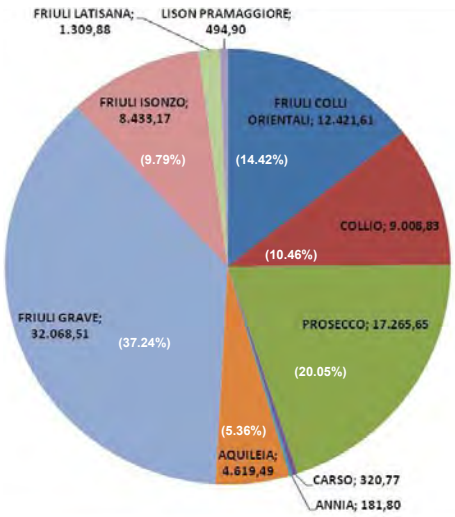
Friuli Venezia Giulia, la Doc regionale eviterà il salasso delle Igt

"*Fra non più di due vendemmie i produttori vitivinicoli del Friuli Venezia Giulia potranno fregiarsi della Doc regionale*". Parola di Mirko Bellini, direttore generale dell'Ersa, l'agenzia regionale per lo sviluppo rurale che, sulla nuova Doc Friuli, spiega a Tre Bicchieri: "*Non è una denominazione di ricaduta e non determina la cancellazione delle diverse denominazioni. Ma i produttori potranno optare tra le Doc di cui fanno già parte e la nuova*". Da decenni si è parlato di Doc regionale, ma è solo due anni fa che i viticoltori dei Colli Orientali hanno chiesto alla regione con insistenza che si passasse ai fatti concreti. Superati i campanilismi, forse con un po' di ritardo, l'iter amministrativo è stato avviato, sono state raccolte le firme necessarie a superare il 35% delle aziende ricadenti nelle singole Doc (anche nel diffidente Collio) e il disciplinare è pronto, con un limite produttivo per ettaro di 140 quintali. Mancano, ovviamente, i passaggi decisivi: pubblica audizione, Comitato vini del Mipaaf e, infine, Bruxelles. Ma c'è ottimismo e, soprattutto, il dialogo tra piccole e grandi aziende, compresi i big delle cooperative.

I motivi di questa scelta? Oltre a quelli di natura promozionale, sono legati alla volontà di fermare il vero e proprio salasso di Pinot grigio (coltivato su 5mila dei 18.500 ettari vitati totali) che per il 60% varca i confini come Igt, per essere imbottigliato in Veneto. Su questo punto, in particolare, dovrà lavorare il Consorzio presieduto da Giorgio Badin (Ronco del Gelso): "Vogliamo difendere le nostre produzioni e forza ai vini regionali. Con questa Doc, che non occuperà il vertice produttivo, dimostriamo che la qualità si fa anche nelle fasce intermedie della piramide. E ci attendiamo anche a un rialzo dei prezzi. Non sembra, ma stiamo gettando le basi per i prossimi trent'anni". – ***Gianluca Atzeni***

DENOMINAZIONI	superficie 2011 HA
CARSO	7,40
FRIULI COLLI ORIENTALI	*1.827,92*
COLLIO	1.283,50
FRIULI ANNIA	30,39
FRIULI AQUILEIA	523,99
FRIULI GRAVE	2.965,43
FRIULI ISONZO	1.035,30
FRIULI LATISANA	132,72
LISON PRAMAGGIORE	46,64
PROSECCO	1.270,10

PRODUZIONE 2011 IN HL



fonte: CEVIQ

LA SETTIMANA DEI CURATORI

Bussia Soprana
Barolo Colonnello 2008
92/100
Quella tra Silvano Casiraghi, artefice dell'azienda Bussia Soprana, e il vino è una lunga storia d'amore. Da commerciante illuminato di vino francese a produttore di grande Barolo il passo è stato breve. L'annata 2008, vendemmia di luci ed ombre in Piemonte, offre un Barolo Colonnello con delicati sentori di pepe e lampone e con tannini armonici e vellutati al palato.

GIANNI FABRIZIO

Huet
Vouvray Le Mont Sec 2010
92/100
Azienda biodinamica dai primi anni Novanta a Vouvray, patria di calcare e Chenin. Questo Sec, da uno dei più bei cru posseduti, è pulito e luminoso, dal naso complesso, in cui le fresche note di scorza di limone e mela verde si accompagnano al tipico sentore di miele. Tutto in chiave terribilmente minerale. Bocca tesa e vibrante, solita grande acidità, finale a dir poco tagliente.

ELEONORA GUERINI

Azienda Candido
Duca d'Aragona 2007
90/100
Un rosso di grande eleganza e profondità. Questo elegante blend di negroamaro e montepulciano si presenta con un colore rubino brillante, naso complesso e profondo dai toni di marasca matura, macchia mediterranea, tabacco e cuoio. La bocca è ampia e sontuosa, il frutto integro, i tannini vellutati. Il vino si sviluppa armonico e fresco e chiude lungo e vitale.

MARCO SABELLICO

VINI&MARTELLI. VINO E SOSTENIBILITÀ. AVANZA IL PROTOCOLLO MAGIS

I primi vini prodotti seguendo il protocollo di Magis – il primo e più avanzato progetto di sostenibilità della filiera vitivinicola in Italia – sono finalmente pronti. Diciassette vini Magis di altrettanti produttori italiani sono stati protagonisti a Vinitaly 2013 di un incontro con degustazione.

Sul fronte della sostenibilità i risultati di Magis erano già chiari: nei diversi anni di sperimentazione le aziende aderenti avevano in media ridotto del 9% l'impiego di agrofarmaci e di oltre il 30% quello dei fertilizzanti, registrando anche importanti risparmi di acqua ed energia, nonché di costi di gestione.

Nel corso della degustazione è risultato chiaro a tutti che con Magis anche la qualità del vino è migliorata. "Un panel di enologi indipendenti aveva già confrontato i vini Magis con quelli prodotti secondo i metodi tradizionali delle aziende, apprezzandone le qualità" ha confermato Assoenologi. Magis mette inoltre al centro della propria attenzione anche il tema della biodiversità. "Da quest'anno vogliamo verificare se e in quale misura Magis può alleggerire anche l'impatto sulla biodiversità, e in particolare su quella del suolo, essenziale per conservarne la fertilità". Lo ha dichiarato il prof. **Attilio Scienza**, dell'Università di Milano, presidente del comitato tecnico-scientifico di Magis.

Ma come comunicare al consumatore che per avere un vino davvero sostenibile non basta la buona volontà del produttore, ma ci vogliono anche ricerca e innovazione? "Gli italiani sono prigionieri di un'immagine romantica e nostalgica dell'agricoltura" ha sottolineato il prof. **Daniele Tirelli**, dello Iulm di Milano, autore di un'indagine secondo la quale "tre italiani su quattro pensano che il vero sapere agricolo ce l'avevano i nostri bisnonni".

Secondo nove italiani su dieci, però, "un marchio di certificazione migliorerebbe la percezione di qualità". Per questo, nel 2013, le prime 20 aziende aderenti riceveranno la certificazione Magis.

Giuseppe Martelli Direttore generale Assoenologi

GRANDI LANGHE Docg 2013

5 · 6 · 7 maggio

Per la prima volta il Consorzio di Tutela e i produttori delle Langhe vi invitano a scoprire i loro grandi vini Docg - Barolo, Barbaresco, Diano d'Alba, Dogliani, Roero, Roero Arneis - direttamente nei comuni di origine.

Parteciperete a degustazioni itineranti sul territorio, in castelli e dimore storiche tra le più suggestive alla scoperta del paesaggio delle Langhe in Piemonte, un "terroir" unico in cui da sempre esiste un legame fortissimo tra l'uomo, i vitigni autoctoni e la vigna.

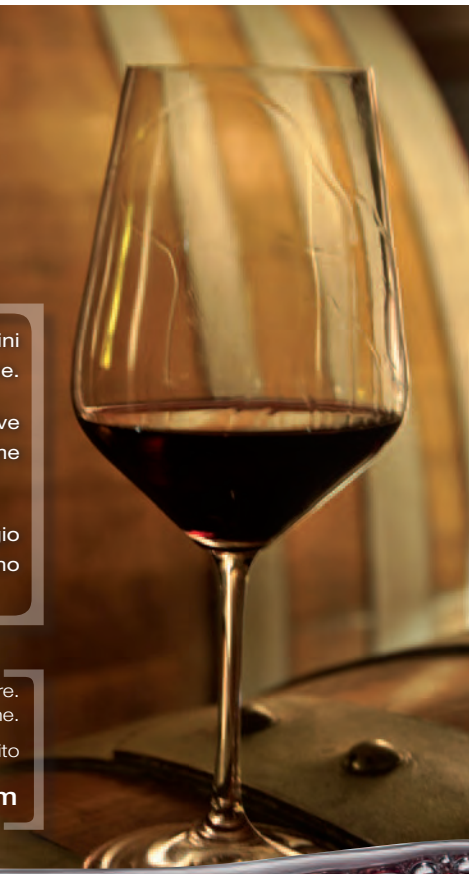
Un'occasione unica e esclusiva per scoprire la ricchezza di questa terra, la storia, le tradizioni e il paesaggio racchiusi in un bicchiere e conoscere da vicino le persone che con la loro passione rendono i grandi vini Docg delle Langhe così speciali.

La partecipazione è gratuita e riservata esclusivamente ai professionisti di settore.
E' obbligatorio iscriversi on line sul sito della manifestazione.

Per maggiori informazioni e per iscrivervi visitate il sito

www.grandilanghe.com

www.grandilanghe.com



Un'occasione unica e esclusiva per degustare l'eccellenza della produzione vitivinicola delle Langhe nel cuore del suo territorio

Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

Tu Langhe Roero

Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero

Campagna finanziata ai sensi del PSR 2007-2013 Misura 133

Regione Piemonte

VINI&SCIENZA. NELLE NUOVE CANTINE ITALIANE LA FORZA DELLA MEMORIA

L'Italia è un paese che gode universalmente di una fama meritata per la sua cultura "diffusa", i giacimenti artistici ed alimentari. Ogni piccolo borgo possiede una pieve con un quadro di un artista famoso o un castello che racconta una storia millenaria, un prodotto alimentare originale o un vino antico. Altrove nel mondo le grandi opere d'arte o le cucine dei cuochi famosi sono concentrate nelle grandi città. Anche la nostra viticoltura è espressione di una stratificazione culturale antica: ogni angolo della nostra penisola nasconde un tesoro di vitigni quasi sconosciuti e di tradizioni enologiche che sono state tramandate intatte da tempi immemorabili. Solo alla fine dell'800, con la nascita della viticoltura moderna, la figura del viticoltore si separò da quella del vinificatore e quindi la produzione del vino ebbe bisogno di locali ed attrezzature dedicate solo a questo scopo. La prospettiva è cambiata ancora quando l'industria si è interessata al vino ed ha investito in esso con i criteri e le logiche dell'industria. La cantina è quindi ora una vetrina, specchio della filosofia produttiva di un'azienda. Rappresenta un concept che può essere riassunto in "una metaforica passeggiata della memoria", che attraversa tutte le zone viticole d'Italia, per cogliere quella cultura diffusa, nel tentativo di una sorta di riconciliazione rinascimentale tra uomo e natura secondo la "praxis" dell'homo faber. I vini italiani hanno trovato in passato una mediazione culturale grazie alla pittura: basti ricordare i famosi dipinti che in ogni epoca hanno rappresentato scene di banchetti con la presenza del vino sulle mense, di paesaggi viticoli, di nature morte con grappoli, così come grazie alla letteratura o alla musica, ma mai finora si era scelto di privilegiare una sintesi unica rappresentata appunto dall'architettura. In un epoca dove la perdita dell'identità culturale è rappresenta da una vera e propria amnesia collettiva delle proprie tradizioni artistiche, agli artisti che hanno progettato queste cantine ed agli uomini che le hanno commissionate e finanziate, va la nostra riconoscenza e ammirazione.

Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi di Milano

Dall'elicottero all'aerosol, così il Prosecco Docg riduce i fitofarmaci

Ogni anno, su 6mila ettari totali del territorio della Docg Conegliano Valdobbiadene circa 200 ettari di alta collina vengono sorvolati dall'elicottero per 6-10 volte, a un costo di 3mila per ettaro. È spesso l'unico modo per effettuare i trattamenti coi fitofarmaci, necessari a difendere il vigneto dalle patologie. Ebbene, **dopo 6 mesi di sperimentazione, il Consorzio e l'Università di Padova hanno in mano un'alternativa per ridurre notevolmente il cosiddetto effetto deriva da irrorazione**. Si tratta di un impianto a terra semifisso, prototipo realizzato nelle colline di Farra di Soligo, capace di contenere la vaporizzazione della miscela di fitofarmaco sfruttando una sorta di effetto aerosol, dovuto alla distanza minima tra erogatore e fogliame. L'iniziativa rientra nelle strategie di riduzione dei pesticidi e di difesa integrata avanzata comprese nel protocollo viticolo, manuale di autodisciplina in vigore da marzo 2012 su 600 ettari di Prosecco Docg, che sarà presentato martedì 16 aprile a Treviso. Dai primi risultati, emerge che la totalità dei viticoltori ha ritenuto il protocollo efficace, perché la sua applicazione ha consentito una migliore gestione della resistenza alle malattie in vigna, grazie alla rotazione nell'uso dei fitofarmaci. – ***G. A.***

Piano nazionale di sostegno al settore vino. Ecco le richieste dell'Italia

L'Italia chiede all'Europa 177 milioni di euro in più per il Piano nazionale di sostegno al settore vino nel quinquennio 2014-2018. Su 1,685 miliardi complessivi previsti, le richieste del Mipaaf, rispetto al precedente periodo, sono queste: 510 milioni per la promozione sui Paesi terzi (contro i 274 mln), 700 milioni per la ristrutturazione vigneti (contro 542 mln), 225 milioni di investimenti (contro 95 mln), 100 milioni per assicurare i raccolti (80 mln), 100 milioni per la distillazione dei sottoprodotti (98 mln), 50 milioni per la vendemmia verde (120 mln). Cifre che però potrebbero essere riviste dopo il negoziato sulla Pac, avviato oggi a Bruxelles e il cui termine è previsto per fine giugno. – ***G. A.***

PNS VINO 2014-2018: PREVISIONI

	milioni di €		%
	annualità	Totale 2014-2018	
Promozione mercati terzi	102,0	510,0	30,3%
Ristrutt. e riconversione	140,0	700,0	41,5%
Fondi di mutualizzazione	0	0	-
Assicurazione del raccolto	20,0	100,0	5,9%
Vendemmia verde	10,0	50,0	3,0%
Investimenti	45,0	225,0	13,4%
Distill. sottoprodotti	20,0	100,0	5,9%
Totale	**337,0**	**1.685,0**	**100,0%**

fonte: Ismea su dati Mipaaf

ADMARCA.it

Vini d'eccellenza, dalla terra del Verdicchio.

Tenute Pieralisi - Marche - Italia

PALLIO DI SAN FLORIANO
Verdicchio dei Castelli di Jesi
doc Classico Superiore

Premio "Tre Bicchieri"
Gambero Rosso
2013 - 2012 - 2011

MONTE SCHIAVO

www.monteschiavo.it Monte Schiavo Vini monteschiavo

La questione dei dazi doganali. Export italiano frenato dalle tasse

Allarme esportazioni di vino lanciato a Vinitaly dall'Alleanza delle Cooperative per l'effetto dazi. L'ammontare di questi balzelli doganali è di 270 milioni di euro, ovvero 12% del valore complessivo del vino esportato nei Paesi terzi, che ha superato nel 2012 quota 2,2 miliardi di euro. "*L'Italia potrebbe essere molto più competitiva*", dice Maurizio Gardini, presidente cooperative agroalimentari, "*se non fosse per gli ingenti dazi che risultano proibitivi soprattutto in quei paesi con un consumo pro capite in continua crescita*". Ma dove pesando di più? In testa alla classifica c'è l'India con dazi pari a 150% del valore del vino, seguono Thailandia (59,2%), Malesia (30,7%), Brasile (26,1%) e Ucraina (23%). "*Per ridurre tali gap competitivi*", dice Alberto D'Avino della Commisione Europea, "*stiamo lavorando in sede europea per promuovere accordi commerciali specifici per il settore vino*". Ma per fortuna non tutto il mondo è paese: la situazione è già praticamente liberalizzata in Svizzera, Norvegia, Canada, Australia e Usa. E non è poco. Visto che il mercato statunitense rappresenta per l'Italia il primo sbocco. – ***Loredana Sottile***

Nessuna concorrenza. Vinitaly e Expo2015 coopereranno amichevolmente. Ecco come

Il vino italiano sull'asse Verona-Milano. Accordo strategico, firmato a Vinitaly, tra Veronafiere ed Expo 2015 per una piena collaborazione, sia nel periodo in cui si svolgerà l'esposizione universale (1maggio - 31 ottobre 2015), sia nella vicendevole promozione in giro per il mondo. **Nessuna concorrenza quindi, come temeva il governatore veneto Luca Zaia che mesi fa parlava addirittura di "pericolo milanese"**. Momento clou sarà la realizzazione dell'evento vitivinicolo itinerante OperaWineExpo che si svolgerà inizialmente a Verona (dal 14 giugno al 6 settembre) sotto forma di mostra permanete al Palazzo Gran Guardia, con degustazioni, show cooking, training sul vino. E poi in autunno si sposterà a Milano per chiudere l'expo con un Grand Tasting in cui si avvicenderanno i grandi nomi della viticoltura italiana e internazionale. Chiaramente biglietto unico per entrambi gli eventi. Un esempio di sinergia in nome del made in Italy. "*L'accordo nasce dalla consapevolezza di entrambi le parti di fare sistema per promuovere il Paese Italia*" è il commento del presidente di Veronafiere Ettore Riello; "*e poi in un'Expo dal tema Nutrire il Pianeta. Energia per la vita non poteva mancare Vinitaly che oggi rappresenta il 45% del settore agroalimentare*". – ***Loredana Sottile***

Il Chianti svedese e il Barbera rumeno. E Coldiretti allestisce l'angolo nella vergogna nello stand

Sarà sembrato un po' bizzarro, ma sicuramente d'impatto, l'angolo della vergogna allestito da Coldiretti all'interno del proprio stand di Vinitaly dove i visitatori, nei giorni della Fiera, hanno potuto ammirare **Chianti bianco svedese, Chianti californiano, Barbera rumeno, Prosecco tedesco, e perfino kit completi di etichette e polveri magiche per fare Primitivo, Verdicchio e Barolo** comodamente in casa e in soli cinque giorni. Così Coldiretti è voluta scendere in prima linea nella difesa del vino italiano ribadendo che il business dei vini tarocchi vale 200milioni di euro, soldi sottratti al mercato italiano. "*Un danno non solo economico, ma anche di immagine*", è la posizione dell'associazione. "*Sicuramente significa che il vino italiano è il più rinomato all'estero, ma ora serve una normativa seria di tutela*". Sotto accusa soprattutto i siti di e-commerce come Ebay e Amazon. E intanto scoppia il caso – ne abbiamo parlato sullo scorso numero di Tre Bicchieri – del prosecco croato prodotto proprio a pochi passi dal confine italiano con il nome di Prosek. – ***Loredana Sottile***

Torniamo a parlare di e-commerce in Cina. Ecco qualche dichiarazione raccolta a Vinitaly

Come può il vino italiano superare la grande muraglia cinese? E-commerce è la risposta forte e chiara che viene da Vinitaly, dove i più grandi portali cinesi hanno voluto lasciare la loro testimonianza diretta. Prima tra tutti Yesmywine.com, il sito numero uno in Cina per la vendita di vino con, 5,8 milioni di utenti registrati e una media di acquisto pari a 120 mila bottiglie al giorno: "*Quello che ci contraddistingue è un rapporto profondo con i wine lovers, di cui studiamo periodicamente preferenze, cambiamenti di gusti, sentimenti*", spiega il fondatore e Ceo **Jared Liu**, "*Compriamo da 100 importatori di vini di tutto il mondo e oltre al sito abbiamo due canali di tv shop*". Tra gli eventi organizzati anche dei contest per votare i nomi migliori da dare alle cantine estere in Cina, come il fortunato caso di Chateau Fleur Cardinale. Al secondo posto per l'e-wine c'è il portale 360buy.com: tra i suoi prodotti più venduti figura anche il Freschello di Cielo e Terra. Altro sito specializzato è Vinehoo.com: "*La nostra strategia è quella di puntare su flash sales (vendite a tempo) di vini scelti durante degustazioni alla cieca dai nostri utenti*", spiega il fondatore **Alvin Huang**. Nel loro portfolio clienti molti nomi italiani, tra cui Marchesi di Barolo, Biondi Santi, Feudo Maccari. Altro portale, altra esperienza, quella di Hoonay wines, il gruppo guidato da tre cinesi che dopo aver vissuto per anni Toscana sono diventanti importatori di vino italiano, affermandosi in poco tempo come secondi rivenditori al mondo di Sassicaia con una vendita di oltre 25mila bottiglie. **E per chi punta sul lusso, a Shanghai è appena nato M1nt Cellars, un luxury brand che in pochi mesi è già diventato il primo distributore asiatico di Dom Pérignon**. Forte di queste esperienze anche l'Italia sta pensando di posizionarsi in questo mercato con alcuni suoi portali: a Verona il Gruppo Italiano Vini ha appena annunciato che entro fine anno aprirà un sito internet con dominio cinese per raggiungere non solo gli abitanti di Pechino e Shangai, ma anche le città di seconda fascia. Mentre è stata appena augurata VinitalyWineClub, una piattaforma di promozione e vendita online con l'obiettivo di offrire ai produttori italiani la possibilità di incontrare nuovi consumatori. Cinesi in primis. E la lista potrebbe ancora allungarsi: le vie del web sono infinite.

– ***Loredana Sottile***

App report. Scarica Drink Test sullo smartphone per capire se sei sbronzo

Capire se si è alticicci grazie agli ormai immancabili smartphone. Ora c'è un'app che misura il tasso alcolemico: si chiama Drink Test ed è stata lanciata da Federvini, Fondazione Umberto Veronesi e 3Italia. Presentata in occasione del Vinitaly, l'applicazione è gratuita ed è disponibile su iPhone, Android e Windows Phone. In caso di valori eccessivi, Drink Test consiglia di non mettersi alla guida e visualizza un link per chiamare i taxi della città in cui ci si trova. – ***F. C.***

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Francesca Ciancio
ciancio@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Loredana Sottile, Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Lorenzo Ruggeri, Edoardo Narduzzi, Attilio Scienza, Antonio Paolini, Giulio Somma
foto
Baglio, Consorzio Tutela Vino Bardolino, Massimiliano Rella
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
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma
06.68896911 | poster@poster-pr.it

ENO MEMORANDUM

16 aprile
nuovo protocollo viticolo del Conegliano Valdobbiadene Docg
Camera di Commercio di Treviso
ore 11.30

19 aprile
Magna Grecia, Salone del vino, del gusto e del turismo
Teatro Palasele
Eboli (Sa)
fino al 21 aprile

19 aprile
Mostra nazionale dei vini
Pramaggiore
Venezia
fino al 1 maggio
mostranazionale deivini.com

25 aprile
52esima fiera nazionale dell'agricoltura
Lanciano
Chieti
fino al 28 aprile
lancianofiera.it

25 aprile
Di cantina in cantina... alla scoperta della Franciacorta
Erbusco (BS)
fino al 1 maggio
franciacorta.net

25 aprile
Mostra Nazionale dei vini passiti e da meditazione
Volta Mantovana
Palazzo Gonzaga
Mantova
fino al 28 aprile
vinipassiti.com

27 aprile
Sorgente del Vino Live 2013
Bastione di Porta Borghetto
Piacenza
fino al 29 aprile
sorgentedelvinolive.org

7 maggio
Enoforum 2013
VIII edizione della rassegna sulle novità della ricerca scentifica e dell'innovazione aziendale nel settore vitivinicolo
Arezzo Fiere e Congressi
fino al 9 maggio
enoforum.it

11 maggio
Festa del Ruche
Castagnole Monferrato
Asti
fino al 12 maggio

17 maggio
Porto Cervo Wine Festival
Porto Cervo
fino al 19 maggio
portocervowinefestival.it

19 maggio
Pietrasanta
Vini d'Autore
Terre d'Italia
Chiostro di San'Agostino
Pietrasanta
fino al 20 maggio
pietrasantavini.it

17 giugno
TerroirVino
Magazzini del Cotone
Porto Antico di Genova
dalle 10 alle 20
terroirvino.it

Boomerang-adv

Gibelè.
Le Ostriche
Sono Servite

Gibelè nasce da uve zibibbo vinificate in secco che gli donano profumi inimitabili, ammalianti sentori di glicine e gelsomino e sensuali note di pesca bianca e pompelmo. Per questo è il bianco che si abbina meravigliosamente a ostriche e frutti di mare, antipasti di pesce, crostacei e piatti della cucina marinara. Lasciatevi tentare da una freschezza diversa. Lasciatevi tentare da Gibelè.

Duca di Castelmonte

Vini di Sicilia

www.carlopellegrino.it

Gibelè. Il Gusto Seducente Dello Zibibbo Secco

BMW Serie 3

www.bmw.it

Piacere di guidare

BMW TASTE GAMBERO ROSSO DRIVE

Scopra come provare la gamma BMW Serie 3
su www.bmw.it/discoverserie3

Jean-Michel Deiss. Un pezzetto d'Alsazia al Vinitaly

a cura di Lorenzo Ruggeri

Tra i tanti incontri inter-nazionali al Vinitaly, Jean-Michel Deiss: personaggio carismatico, straordinario comunicatore e produttore di eccellenti vini. Siamo a Bergheim in Alsazia, terra a lungo contesa tra Germania e Francia, con la tradizione di vinificare varietà d'uva in purezza: riesling, gewurztraminer, pinot gris, muscat.

Ed è proprio dalla cultura del monovitogno che prende il via la discussione: "*La selezione di un solo clone, di un solo sistema di allevamento è una semplificazione biologica che porta a una standardizzazione del gusto*". Poi, riprende l'idea della complantazione. "*Ogni parcella di terra ha una personalità, una composizione. Lì deve cadere l'attenzione, non solo sul vitigno. Complantando diverse varietà con la giusta densità si realizza una comunità promiscua, dove i diversi vitigni si esprimono al massimo esaltando le sfumature del terreno*".

Una filosofia che ritroviamo in Italia su alcune vecchie vigne d'alta quota sull'Etna, suoli vulcanici dove la filossera non ha attecchito. I vini di Deiss sono tra i pochissimi in Alsazia ad essere venduti en primeur: tra i nostri assaggi l'Alsace 2011, da terreni prettamente calcarei un vino fragrante nei suoi toni di mentuccia, agrume e dal palato denso e ben contrastato; poi, ci ha colpito particolarmente il Rotenberg 1er cru 2009, luminoso nei suoi toni di fiori gialli ed erbe aromatiche e dalla bocca cremosa, pura e avvolgente; per chiudere con lo straordinario Schoenenbourg Grand Cru 2009, uno degli appezzamenti più vecchi, che abbina potenza, rigore e una profondità gustativa da manuale. Il 2 Giugno la strada dei vini alsaziani celebra 60 anni e lo fa con un appuntamento da non perdere: Slow up, oltre 30 km di strada tra Chatenois e Bergheim saranno chiusi al traffico tra spettacoli culturali e degustazioni.

IL MIO EXPORT. Gianpaolo Paglia - Poggio Argentiera

1. Qual è la percentuale di export sulla produzione totale aziendale? E verso quali Paesi?
La nostra quota di export è del 40%. Il maggior mercato è l'Inghilterra, poi in ordine seguono Germania, Svizzera, Cina, Stati Uniti e Scandinavia.

2. Se ti diciamo 'burocrazia' cosa rispondi?
Rispondo malissimo. Sembra incredibile, ma con tutte le possibilità di operare online la carta aumenta e la necessità di consulenti esterni, per ogni cosa e a caro prezzo, diviene imprescindibile. Sembra quasi come se si producesse uranio arricchito invece che un prodotto ancestrale come il vino.

3. Come sono cambiati l'atteggiamento e l'interesse dei consumatori nei confronti del vino italiano?
Serve un messaggio unificante, semplice, e ripetuto nel tempo. Meno genio e sregolatezza e più team work: il campo di calcio va costruito insieme, e poi nel campionato vinca il migliore.

4. Dove è più facile vendere all'estero? E dove più difficile?
È sicuramente più facile nei paesi di alta emigrazione italiana, in Europa e negli USA, ed è più difficile dove quello straordinario traino della cultura materiale italiana a seguito dei nostri emigranti è mancato.

Poggio Argentiera| Loc. Banditella 2 Alberese | Grosseto | www.poggioargentiera.com

SUL PROSSIMO NUMERO
TENUTE RUBINO

BARDOLINO. TERRITORIO. Quella del Bardolino è una delle denominazioni storiche del panorama vinicolo italiano, chiaramente identificata già dall'Ottocento, di difesa del vino. La zona di produzione occupa la parte centro-meridionale della riviera veneta del lago di Garda e del suo entroterra (il terreno è collinare e morenico, formato dai ghiacciai che plasmarono il bacino del Garda), interessando in tutto o in parte il territorio di sedici comuni, ed è delimitata ad ovest dal lago, a nord dal massiccio del monte Baldo, a est dal fiume Adige ed a sud dal fiume Mincio. **SUPERFICIE VITATA.** In tutto, si tratta di circa 3000 ettari vitati, per una produzione annua intorno ai 240 mila ettolitri di vino, pari a circa 32 milioni di bottiglie complessive. **ECONOMIA.** Il deciso recupero identitario che il Bardolino ha messo in campo nell'ultima manciata d'anni, assolu- ››

ph Consorzio Tutela Vino Bardolino

tamente focalizzato sui vitigni autoctoni (in primis la Corvina Veronese), ha consentito di raddoppiare il prezzo del vino all'ingrosso e di pagare più del doppio le uve ai vignaioli. In cantina i vini in bottiglia vengono venduti tra i 3 e i 7 euro. Il fatturato complessivo è stimabile in 70\80 mln di euro. Il valore dei terreni vitati è intorno ai 150 mila euro all'ettaro. **VINI.** Si possono distinguere tre stili di Bardolino, strettamente interconnessi alle caratteristiche assunte dalla Corvina Veronese in relazione al clima e al suolo: l'area "classica" attorno al paese di Bardolino ha come profumi identificativi soprattutto il lampone e la cannella, a nord, verso il monte Baldo, compaiono la fragola e il chiodo di garofano, mentre più a sud, dove il clima è più caldo e la piovosità minore, i marcatori sono la ciliegia e il pepe. – *F. C.*

SUL PROSSIMO NUMERO
CHIANTI CLASSICO

Segue dal numero precedente la nostra inchiesta sul mondo delle enoteche. Abbiamo percorso tutt'Italia e parlato con decine di enotecari. Ne sono emerse strategie per superare il momento di difficoltà e approcci innovativi. Eccoli

Enoteche. Come reggono la crisi? (seconda puntata)

di Giulio Somma

Il lusso, è risaputo, fa mercato a se e anche in questa congiuntura di crisi continua a mostrare performance anticicliche che lo tengono al riparo dalle difficoltà. E il vino - che nel segmento top può rientrare a pieno titolo nel "lusso" – segue bene questa tendenza. Dall'indagine effettuata preso le enoteche italiane, nel 2012 il mercato delle bottiglie superiori ai 30€ non ha segnato flessioni. Grazie al turismo d'affari, come segnala **Glenda Boriani** di Milano ("*vendiamo molto ai Russi, che cercano vini costosi e famosi, e a stranieri del sud est asiatico, più colti, che chiedono vini di annate anche molto vecchie*") pur rimanendo la regalistica, il consumo degli enoappassionati e la bottiglia da ricorrenza le principali motivazioni di acquisto in questa fascia di prezzo che mantiene il fatturato pur se attraversata da dinamiche evolutive. "*La crisi ha cambiato la tradizione della regalistica aziendale (sia pubblica, in passato molto importante a Roma, sia privata) che può considerarsi finita*" sentenzia **Carla Trimani**, contitolare della storica vineria romana "*il mercato del vino sopra i 30€, che per noi rappresenta il 40% del fatturato (sceso complessivamente del -10% sul 2011) è fatto da privati, enoappassionati, che oltre al regalo ed alla ricorrenza acquistano nelle settimane promozionali dove pratichiamo il 20% su tutti vini*". E laddove, in passato, la regalistica aziendale non è stata così importante come nelle grandi città "*la recessione*" commenta **Fabrizio Fucile** dell'enoteca Vino Vino di Terni (150 mila € fatturato 2012, - 5% sul 2011) "*si è fatta sentire non sulla quantità di bottiglie sopra i 30€ ma sullo scontrino medio che è sceso*". Stessa analisi a Brindisi dove **Gianni Anelli** dell'omonima enoteca, registra l'aumento del consumo attento e colto "*grazie al lavoro di educazione al gusto, visite in cantina, incontri con i produttori che facciamo regolarmente con i nostri clienti*".

Ma dalla Puglia, arriva, netto, un nuovo rilevante segnale di cambiamento dell'offerta delle enoteche come risposta alla crisi: l'attenzione alle etichette del territorio. "*Abbiamo quasi sostituito i grandi rossi del nord con i nostri Negroamaro e Primitivo*", dicono all'unisono, Gianni Anelli e **De Candia** di Bari: "*la rivoluzione qualitativa della nostra enologia ci ha permesso di cambiare gli assortimenti coniugando un nuovo orgoglio di identità territoriale con grande qualità e prezzi più accessibili*". E, forse, complice anche la crisi, l'attività di scouting dell'enotecario alla ricerca di novità dal buon rapporto qualità-prezzo ha spinto tutti ››

Ecco tutte le enoteche che abbiamo sentito per la nostra inchiesta. La puntata precedente è nello scorso numero di Tre Bicchieri, lo potete scaricare andando su gamberorosso.it

a scandagliare, con più attenzione e sensibilità che in passato, il vigneto del proprio territorio. Da Roma, dove le nuove docg del Cesanese e Frascati, per Trimani, e i vini da vitigno per Arcioni, sono ormai parte importante degli assortimenti (e del fatturato), a Terni, dove i vini umbri occupano il 30% dell'assortimento dell'enoteca Vino Vino, all'enoteca Foppoli di Boario Terme dove è aumentato l'assortimento del territorio negli ultimi anni, a Cantu, dove il presidente di Vinarius ci conferma che "*la tendenza generale delle enoteche italiane alla ricerca di etichette del proprio territorio che offrono una risposta valida al travaso di consumi verso fasce di prezzo inferiori*". Un 'segno' del territorio negli assortimenti che oggi risente meno della guerra sui prezzi con le cantine perché "*c'è una maggior maturità commerciale da parte delle aziende che fanno vendita diretta*" commenta Terraneo, che aggiunge: "*rimangono ancora situazioni isolate, soprattutto alcuni giovani, che praticano lo stesso prezzo a noi ed al consumatore ma cerchiamo di isolarli premiando coloro che praticano un logica commerciale corretta*".

Eccellenti performance commerciali nel 2012, vengono registrate, invece, per tutte le bollicine italiane: se anche l'OVSE (Osservatorio sugli spumanti) conferma la tenuta del canale enoteche a fronte della flessione delle vendite di ristorazione e GDO, dalla nostra indagine Franciacorta e Prosecco docg si affermano come top seller accanto però alla crescita, anche in questo semento, delle etichette territoriali.

Il territorio, insomma, con quella ricchezza sconfinata di aziende e vini, più volte additata come elemento di debolezza del vitigno Italia (con più di qualche ragione guardando all'estero), emerge in questi anni di crisi come àncora di salvezza del canale specializzato. Una grande riserva dove esercitare scouting alla ricerca di prodotti nuovi, con storie da raccontare, ma alla portata di portafogli sempre più magri, come quelli dei giovani che sono ormai un target consolidato delle enoteche "*con capacità di spesa limitate ma che si fanno accompagnare da un consiglio esperto*", nota **Paolo Ranieri** della Bottega dell'arte del vino di Milano. "*Giovani, giovani coppie ma anche gruppi di amici che si organizzano per degustazioni in casa di grandi etichette*"… una speranza, ma direi, una garanzia per il futuro. Parola di chi, nel 2012, ha visto crescere il proprio fatturato di ben il 10% sul 2011.

Da applicare, inapplicabile, utile al settore del vino, dannosissimo per il settore del vino a causa di troppo dirigismo e rigidità? Il famigerato articolo 62, che fissa a 30 giorni il termine di pagamento dei prodotti agricoli, è uno dei casi del momento. Iniziamo ad approfondirlo

Pagamenti. Tutti i problemi dell'articolo 62

di Antonio Paolini

È UN GOVERNO A MEZZO SERVIZIO, IN PIEDI – SI SA – per circostanze a dir poco singolari e per la nobile ostinazione del presidente Napolitano a non arrendersi alle medesime. Ma intanto questo governo a mezzo servizio litiga… come uno vero. Dopo la rissa in mondovisione sul caso clamoroso dei marò, ecco quella a uso interno (e con inevitabile riflesso europeo) più modesta, ma significativa per molti, sull'articolo 62. La norma che, benedetta o maledetta secondo punti di vista, ha fissato in 30 giorni il termine di pagamento dei prodotti agricoli.

PER IL MINISTERO DELLO SVILUPPO DIRETTO DA CORRADO Passera, il 62 è praticamente defunto. O se preferite, in coma irreversibile (leggi: inapplicabile) speditovi dal successivo decreto 192 del 9 novembre 2012 che, recependo la direttiva Ue 2011/7 sui termini di pagamento (ci scuserete il balletto dei numeri, ma in questi casi precisione e puntiglio burocratico sono un must) ha di fatto riportato tutte le bocce, incluse quelle agricole, al loro posto. Ciò vorrebbe dire che salta il paletto dei 30 giorni e si torna a quello generale dei 60, calcolati dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura. Limite peraltro a sua volta flessibile, perché "superabile" se le parti si accordano, con relativa scrittura.

TUTTI PRONTI AL FUNERALE, DUNQUE: CHI CON ALTI lamenti, chi invece moderatamente o largamente soddisfatto? Neanche per idea. Perché il supposto cadavere è invece ancora vivo, e totalmente operante, per le Politiche Agricole dell'insider ministeriale Mario Catania. Per il quale (la faccio breve) una legge generale (com'è il decreto 192) ancorché successivo non ha potestà di cancellare una disposizione speciale (come appunto il "dedicato" e controverso 62).

DIVISISSIMO, ANZI SU BARRICATE OPPOSTE, IL GOVERNO; divise (o almeno non unanimi) le voci dalla categoria. A lutto per la scomparsa e poi soddisfatta per la resurrezione l'Alleanza Cooperative. Dubitosa e, se non pro morte almeno per un sostanzioso intervento plastico che cambi al 62 i connotati la Confagricoltura, per la quale "*un eccesso di dirigismo ha finito per renderne l'applicazione veramente problematica per comparti importanti, dal florovivaismo alla zootecnia, al vino*". Col risultato che una norma nata per essere utile agli agricoltori ma "*strutturata senza considerare i meccanismi di fun-* »

COME SI CALCOLANO I 30 GIORNI

La decorrenza di base dei termini di pagamento segue questi termini (sempreché non siano stati pattuiti termini più lunghi, come visto in precedenza):

a) 30 giorni dalla data di ricevimento da parte del debitore della fattura o di una richiesta di pagamento di contenuto equivalente. Non hanno effetto sulla decorrenza del termine le richieste di integrazione o modifica formali della fattura o di altra richiesta equivalente di pagamento;

b) 30 giorni dalla data di ricevimento delle merci o dalla data di prestazione dei servizi, quando non è certa la data di ricevimento della fattura o della richiesta equivalente di pagamento;

c) 30 giorni dalla data di ricevimento delle merci o dalla prestazione dei servizi, quando la data in cui il debitore riceve la fattura o la richiesta equivalente di pagamento è anteriore a quella del ricevimento delle merci o della prestazione dei servizi;

d) trenta giorni dalla data dell'accettazione o della verifica eventualmente previste dalla legge o dal contratto ai fini dell'accertamento della conformità della merce o dei servizi alle previsioni contrattuali, qualora il debitore riceva la fattura o la richiesta equivalente di pagamento in epoca non successiva a tale data.

zionamento interni alle filiere e una situazione economica di estrema difficoltà" ha finito col trasformarsi in ulteriore rigidità, di quelle che anziché giovare, ostacolano la ripartenza del mercato.

Ma dalla base, chi opera, ad esempio, da anni e ad alto livello nel vino, cosa dice? "*Io dico che una norma così, scritta in modo folle, mi ha tolto ogni voglia di comprare. E siccome io sono uno, ma come me in giro in Italia ce ne sono svariati, l'effetto sul mercato, almeno quello di target alto, è facilmente deducibile*". Chi parla è Daniele Tagliaferri, titolare con sua moglie della celebre Enoteca Achilli nel centro di Roma (da qualche tempo abbinata a un fine, piccolo e curatissimo ristorante): tempio di grandi vini, miniera di verticali italiane e francesi di rango, filone aureo di introvabili 'secolari' Madera, Porto, distillati rari.

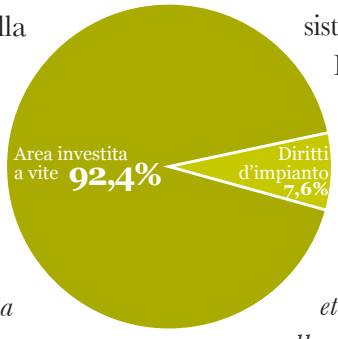
"Abbiamo tante etichette alte, dal prezzo importante, *e come possiamo gestirne il ricambio e l'implemento con un provvedimento del genere? Siamo a un bivio: o paghiamo secondo norma queste cose che compriamo in quantità non puntiformi, per poterle stoccare e tenere in cantina (da noi vengono a chiedere le annate, non l'ultima uscita), ma rinunciamo a tenere tutti i piccoli, le 'scoperte', i nuovi emergenti, che abbiamo sempre pagato con un occhio di riguardo sapendo le loro esigenze e fragilità, oppure smettiamo di dare il nostro contributo elevato e mensile, ma in qualche modo 'spalmato' su medi periodi, ai grandi marchi illustri e ai loro distributori e importatori. In ogni caso, chiediamoci una cosa sola: a chi conviene? In un colpo solo vanno a remengo la magia di un posto che 'celebra' il vino e la sua storia e leggenda (noi non siamo la GDO) e le previsioni di vendita di grandi e piccoli produttori. Questione di principio? Come si sa, di principi si muore… e questo è un periodo in cui ulteriori incoraggiamenti a morire, per i piccoli imprenditori, non servono davvero*".

Aspettando le disposizioni da Bruxelles, a Vinitaly si sono analizzati i possibili effetti in Italia della riforma Pac post 2013. Ricordando che il potenziale italiano di produzione è di oltre 708.300 ettari

Diritti d'impianto e sistema autorizzativo. Una simulazione dell'Inea

a cura di Loredana Sottile

Ammonta a 53mila ettari il potenziale italiano dei diritti di impianto non ancora sfruttati. C'è davvero bisogno, per continuare a crescere, del sistema autorizzativo proposto da Bruxelles? Anche di questo si è parlato alla 47esima edizione di Vinitaly in un incontro del Mipaaf realizzato in collaborazione con l'Inea (Istituto Nazionale di Economia Agraria): "*Una soluzione di compromesso*" è la posizione di Michele Alessi, responsabile settore vitivinicolo del Ministero *"che in ogni caso comporterà per il nostro Paese una grossa spesa amministrativa*". Ma capiamo di cosa si tratta e come mai sembra l'unica possibile soluzione per mettere tutti d'accordo. Dopo il braccio di ferro europeo tra Paesi favorevoli alla liberalizzazione dei diritti (come Olanda, Danimarca, Svezia) e quelli contrari (15 compresa l'Italia), il Gruppo di Alto Livello (istituito dal commissario all'Agricoltura, Dacian Ciolos) ha individuato come possibile mediazione il sistema autorizzativo, ovvero un modello basato su dei titoli senza valore in termini di denaro. Si capisce come cambierebbero totalmente le prospettive in un sistema vigneto in cui, fino a questo momento, possedere o acquisire diritti di impianto equivale ad una trattativa economica. Quali prospettive? Che fine farebbero i potenziali diritti non ancora sfruttati? E quale sarebbe l'indice di incremento dei vigneti? Per capirlo l'Inea ha proposto a Verona una vera simulazione dell'impatto che un sistema autorizzativo potrebbe avere in Italia. Iniziando dalla situazione di partenza. "*L'inventario vitivinicolo italiano a luglio fotografa un potenziale di produzione basato sui diritti di impianto di oltre 708.300 ettari*" ha spiegato Roberta Sardone dell'Inea "*al momento i vigneti occupano poco meno di 655mila ettari di superficie, con un calo dell'1,8% rispetto allo scorso anno*". Ciò significa che il potenziale non sviluppato è di oltre 53mila ettari, il 7,6% della totale: diritti di impianto in mano per quasi la totalità (93%) agli stessi produttori. "*Immaginiamo adesso che entri in vigore il nuovo sistema ipotizzando che l'aumento annuo di autorizzazioni sia fissato all'1% per un totale di sei anni (dal 2019 al 2024)*" continua così la simulazione "*in questo modo si avrebbe una crescita di circa il 6% del potenziale e si passerebbe da 655mila ettari a 695mila. A cui si potrebbero aggiungere ulteriori 53mila ettari di diritti di* ››

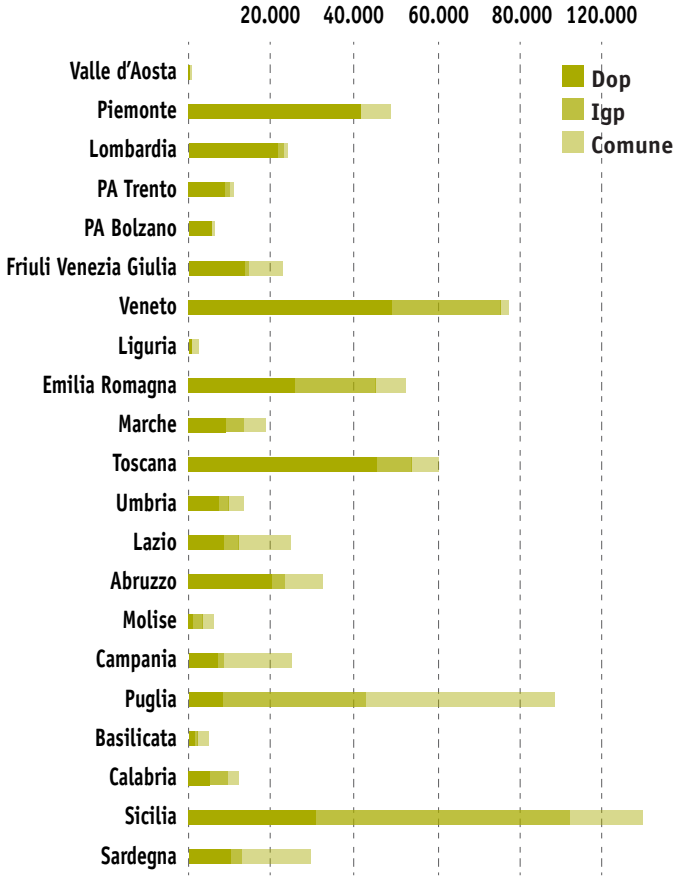


transizione. In sei anni la crescita totale del vigneto potrebbe essere del 14%".

Ma qualche osservazione a margine diventa necessa-ria: al momento i diritti di impianto sono trasferibili sia da regione a regione, sia da tipologie differenti di vino (comuni, Igp e Dop). E si ricordi che oggi il 76% dei diritti si origina proprio dai vini comuni. Questo serbatoio, nel nuovo sistema di autorizzazioni, a quale tipologia di vino potrà essere destinato? E per quanto riguarda la distribuzione regionale, si adotterà un'unica dotazione nazionale o ci sarà un criterio di flessibilità tra regioni. L'Inea ricorda a tal proposito che il 66% del vigneto risulta concentrato in solo sei regioni: Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Puglia e Sicilia. "*Nel caso in cui le autorizzazioni di transizione si trovassero congelate in aree in crisi*" conclude Sardone "*sarebbero possibili solo due nuovi scenari: trasferimento dell'azienda o perdita di potenziale*". Due prospettive non troppo allettanti, di fronte al preoccupante e progressivo declino del potenziale di produzione.

Ma finita la simulazione di Verona, adesso i riflet-tori sono puntati su Bruxelles dove il trilogo (Consiglio, Parlamento e Commissione) si riunirà a giorni per decidere se il sistema autorizzativo potrà essere l'effettiva soluzione per mettere tutti d'accordo.

SUPERFICIE VITATA PER REGIONE



Nino Franco

www.ninofranco.it

Seguici su | www.birramoretti.it | www.beviresponsabile.it

"Branzino
in Crosta di Sale
di Marino"

Ingredienti: un branzino, sale e Marino.
E Birra Moretti Zero naturalmente.

Birra Moretti.

Il gusto della sincerità.