anno 8 - n. 7 - 22 febbraio 2017

trebicchieri

L SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

PARADOSSO USA: PRIMO MERCATO, MA ANCORA INESPLORATO

MONTEPULCIANO
Nasce la Nobile Alleanza: sei aziende per rivalutare la Docg poliziana. Il progetto *pag.* 2

DEAL
I piani di Cavit e Terre d'Oltrepò per La Versa. Intanto Poderi Colla acquista Bricco Bompè *pag.* 4

OCM
Rallo sgrida Martina: "Inaccettabile lo stallo sui fondi promozione". Chiesto confronto pag.9

ANTEPRIME
Vini di Romagna e Sagrantino alla prova degustazione. Le nuove sfide dei consorzi *pag.* 12

WORLDTOUR
Quattro tappe, quattro conferme. Perché gli Usa non rinunceranno al made in Italy *pag.* 16

Solo su sky Canale 412

MONTEPULCIANO. Nasce la Nobile Alleanza. Così 6 aziende provano a scuotere il territorio

a cura di Andrea Gabbrielli

Sono sei le aziende che hanno dato vita alla Nobile Alleanza, rompendo quell'atmosfera un po' sonnacchiosa che avvolge il territorio poliziano. Avignonesi, Salcheto, Braccesca, Dei, Poliziano, Boscarelli, Salcheto, tutte aziende familiari che, nonostante i vini di qualità eccellente – circa 1,5 mln di bottiglie di Nobile – non vedono remunerati in modo adeguato i loro sforzi.

Il "sistema Montepulciano" funziona ma non basta. **Maximiliano De Zarobe** di Avignonesi è stato uno degli ispiratori dell'associazione: *"Vorrei subito chiarire, a scanso di equivoci, che l'Alleanza riconosce e loda gli instancabili sforzi del Comune e del Consorzio: i nostri obiettivi non sono affatto conflittuali. In altri termini: Montepulciano sostiene il vino e il Nobile arricchisce Montepulciano. Attraverso la promozione all'estero l'Alleanza mira ad accrescere il valore fondiario dei vigneti e del vino di Montepulciano, a beneficio dell'intera comunità poliziana"*.

Ad essere rivendicata è una storia, una tradizione e degli **investimenti che seppur cospicui, non sono riusciti a dare il giusto valore alla qualità del sangiovese di Montepulciano, spesso venduto in Gdo, a prezzi risibili** per un vino di così tanto lignaggio. Basti pensare al gap che negli ultimi anni si è sempre più allargato tra il prezzo dello sfuso del Vino Nobile – ha oscillato intorno ai 3 euro con punte massime di 4 euro al litro – e quello del Brunello di Montalcino, che ormai veleggia tra i 13 e i 15 euro al litro.

Luca Ferrari (Boscarelli) fa un esempio: *"Se qualcuno deve citare dei grandi vini, non veniamo quasi mai citati, oppure lo siamo per ultimi, perché la nostra immagine non è ben chiara agli occhi dei consumatori e degli esperti. C'è un problema di identità che va risolto"*. Eppure il territorio e il ricchissimo centro poliziano non hanno nulla da invidiare alle più rinomate località della provincia senese e toscana e anche i vini non sono da meno. *"La nostra idea è di agire con e dentro il Consorzio"* spiega **Michele Manelli** di Salcheto *"Noi dell'Alleanza vogliamo fare delle iniziative insieme, con l'obiettivo di diventare un'ispirazione per l'intera denominazione, affrontando i problemi che in questi anni ci hanno rallentato. A partire dal nome lunghissimo - Vino Nobile di Montepulciano - oltretutto fonte di confusione, specialmente all'estero con il Montepulciano d'Abruzzo, che può essere risolto denominandolo solo Nobile, sintetizzando in modo netto la sua eccellenza"*. Aggiunge **Caterina Dei** *"Stando fermi, i problemi non si risolvono: i nostri annosi problemi con l'Abruzzo non si risolvono in tribunale ma puntando su un nome diverso"*. E poi continua: *"Attualmente c'è una sottovalutazione dell'eccellenza del nostro sangiovese e del nostro territorio per questo vogliamo arrivare a promuovere l'idea di produrre anche qui da noi, un grande vino da sangiovese 100% che abbia l'obiettivo di valorizzare ed esaltare il nostro terroir"*.

Federico Carletti (Poliziano), storico produttore e punto di riferimento dell'area, sostiene che *"Bisogna puntare a diventare il top di gamma del Nobile verticalizzando in modo chiaro la produzione. Io già facevo il Gaggiole (dal 1982 al 1994; ndr) e ora riproporrò un vino dalle vendemmie 2015 e 2016. Il primo uscirà nel 2018. Tutti i vini, prima di uscire, saranno sottoposti ad una degustazione molto selettiva del gruppo"*. Dice **Albiera Antinori** (La Braccesca): *"Il confronto tra di noi, membri dell'Alleanza, è stato fondamentale per mettere a fuoco le varie questioni, ma anche per parlare dei nostri sangiovese. Sarà strategico fare vini di altissima qualità che abbiano ricadute qualitative anche sui vini di base. A Montepulciano"* conclude *"ci vuole una scossa"*.

Ad oggi nessuna frizione evidente con il Consorzio di tutela del Vino Nobile, a cui è stato chiesto l'utilizzo del marchio consortile per le manifestazioni all'estero. Il primo appuntamento internazionale dell'Alleanza sarà New York dove le sei aziende presenteranno un manifesto con i loro obiettivi: l'orgoglio di essere produttori di uno dei più importanti vini rossi italiani, che ha la necessità di essere riscoperto per le sue doti di nobiltà e di qualità.

VINI&SCIENZA. TROPPA RETORICA E POCA CONOSCENZA?

Nessuna altra categoria merceologica è stata in grado di sviluppare una propria poetica altrettanto raffinata, complessa e dettagliata come quella della produzione del vino. È importante, però, che gli imprenditori, i comunicatori del vino, chi si occupa di vendite al dettaglio non cadano nella trappola della componente retorica del ricco repertorio di favole, che hanno contribuito a creare ed a sviluppare alcune riflessioni anticonformiste circa la possibilità di adattare il vino ai gusti dei consumatori, soprattutto quelli di domani. Le evidenze che derivano dalle ricerche di mercato indicano che tra gli italiani, che bevono vino più o meno regolarmente (circa il 60% del totale della popolazione), coloro che si reputano buoni intenditori sono il 2%, mentre quelli che ritengono di possedere una accettabile competenza sono il 20 %. Si sta affermando, inoltre, la tendenza ad associare in modo sempre più "bizzarro" il bere al mangiare. Il vino ideale, inoltre, soprattutto su indicazione dei giovani e dei nuovi consumatori orientali, appare sempre più lontano dall'offerta corrente, lasciata all'estro dei produttori. Le donne sono più predisposte verso i vini speziati aromatici, floreali ed interessate alle novità (anche nei confronti delle varie cucine etniche) e lasciano ai maschi i vini dai gusti resinosi e strutturati. In definitiva, si evidenzia un progressivo distacco tra il vissuto e l'immaginario dei consumatori ed una incomprensibile rigidità di pensiero da parte dei produttori. È, quindi, necessaria una rivisitazione che appare iconoclasta nei modi con i quali si comunica oggi il vino. Anche se il vino affonda le sue radici nella cultura dei Paesi del Mediterraneo, è impensabile che nel giro di qualche decennio i suoi popoli si siano trasformati da contadini malnutriti in raffinati intenditori. Oggi i giovani bevono raramente vino a casa e frequentano luoghi di aggregazione dove il vino ha spazio quasi nullo. Dove impareranno allora quel vocabolario di sensazioni gustative che è negli enunciati degli opinion leader? Il vino soffre di grandi vuoti sul piano simbolico , anche se qualcuno cerca di colmarli con nuove iniziative formative di vario genere. La cultura del vino è diventato un sapere libresco e mediatico, che viene calata dall'alto, da esperti che spesso non sono abbastanza influenti per convincere i consumatori. Sono i luoghi di produzione, i territori e le cantine accoglienti, che riescono sempre più a dare la carica suggestiva del prodotto all'immaginario dell'enonauta, ma si tratta di una iniziazione elitaria riservata a pochi.

Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

DOCG. Asti secco al vaglio del Comitato vini. Il Consorzio: "Disciplinare inattaccabile"

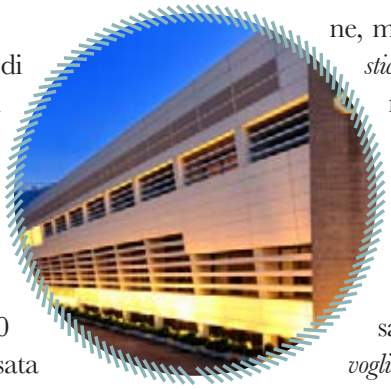
Il Comitato nazionale vini del Mipaaf deciderà il 10 marzo sulla modifica del disciplinare dell'Asti Docg, intenzionato a introdurre a fianco alla versione dolce una versione secca, con basso residuo zuccherino. *"Non lo abbiamo chiamato 'dry' perché la maggioranza dei produttori ha scelto il nome secco"*, ha spiegato il direttore del Consorzio dell'Asti Docg, Giorgio Bosticco, fiducioso su un iter che potrebbe portare già a maggio alla pubblicazione del decreto di modifica del disciplinare di produzione. **Dopo aver perso oltre 20 milioni di bottiglie a partire dal 2013, l'Asti Docg investe così su una nuova tipologia, che potrebbe raggiungere i 20-30 milioni di bottiglie**, rilanciando il vitigno Moscato, esteso per 10 mila ettari in 52 comuni di tre province del Piemonte. Sarà importante capire come la parola 'secco' potrà e dovrà essere indicata in etichetta. Sta qui la preoccupazione dei produttori di Prosecco Doc e Docg. Secondo il direttore Bosticco, il disciplinare è *"inattaccabile"* sotto l'aspetto normativo e legale: *"La nostra unica preoccupazione non è stata copiare il Prosecco, ma distinguere le tipologie dell'Asti"*.

CONSORZI. Nuovo progetto per la conservazione delle Colline vitate del Soave

A Soave si prosegue nel lavoro di valorizzazione del paesaggio vitato. Dopo l'ingresso, nel 2016, delle Colline vitate del Soave nel Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, prende il via il progetto "Soave historical landscape", nuova ricerca voluta dal Consorzio di tutela, in collaborazione con lo Iuav di Venezia. **Sarà curato da Chrysafina Geronta, giovane assegnista di ricerca dello Iuav, originaria di Rodi e in Italia da otto anni.** Nel giro di un anno si lavorerà a indagare a fondo il territorio con mappature, rilievi e sondaggi sulla percezione del valore del paesaggio. Un focus particolare verterà su terrazzamenti e ciglionamenti, elementi caratteristici della zona produttiva del Soave, garanzia di integrità del suolo fertile e della qualità del prodotto. L'obiettivo finale di questo progetto è definire le linee guida per difendere e conservare questi elementi paesaggistici. Un tassello ulteriore di un lavoro partito nel 2006, voluto dal consorzio, che ha portato alla realizzazione del libro "Un paesaggio Soave", al restauro del capitello di San Rocchetto fino alla guida cartacea "Il Soave: piccola guida per grandi esploratori", scritta e illustrata dai bambini della scuola primaria del comune veronese.

DEAL1. Cavit e Terre d'Oltrepò si aggiudicano la Cantina La Versa per 4,2mln di euro: "Rilanceremo la storica cantina lombarda con gli spumanti di qualità"

a cura di Gialuca Atzeni



Un piano quinquennale per riportare ai fasti di un tempo Cantina La Versa, focalizzando il suo core business sugli spumanti di qualità, con una base sociale forte. Guardano già al futuro la cantina Terre d'Oltrepò di Broni e la cooperativa trentina Cavit, dopo essersi aggiudicate, in cordata, la storica azienda dell'Oltrepò Pavese per 4,2 milioni di euro (50 mila euro in più rispetto alla base d'asta fissata dalla sezione fallimentare del tribunale di Pavia). Determinante il passo indietro di Cantina di Soave nell'asta telematica di lunedì 20 febbraio. E così, dopo anni difficili, uno dei pilastri della spumantistica lombarda, può tornare in pista. **È dal luglio 2016 che La Versa non immette sul mercato alcun vino**, dopo le vicende giudiziarie che hanno portato all'arresto del suo amministratore delegato e all'avvio della procedura fallimentare. Ora, l'arrivo dei nuovi proprietari, riuniti nella newco denominata "Valle della Versa" (co-partecipata al 30% da Cavit e al 70% da Terre d'Oltrepò), riapre i giochi. Immobili, beni strumentali, autorizzazioni, brevetti, giacenze, lista clienti e fornitori, marchi e certificazioni, magazzino semilavorati e sfusi (il wine point di Montescano sarà oggetto di un'asta separata): il pacchetto acquistato ora va fatto funzionare.

Da dove passerà il rilancio della realtà lombarda? **Enrico Zanoni**, dg di Cavit (ricavi a circa 180 mln nel 2016), è chiaro: *"Ci doteremo di una struttura leggera, con un cda composto da cinque membri, due dei quali espressi da Cavit, che avrà il compito di definire un business plan di lungo termine"*. Tutto è in fase di definizione, ma una cosa è certa: *"Punteremo sulla spumantistica di qualità, senza l'ossessione dei volumi"*. Cavit metterà a disposizione competenze tecniche-enologiche, la sua forza commerciale, ma da sola non sarebbe intervenuta nell'operazione: serviva un partner territoriale ed è stato trovato in Terre d'Oltrepò che, attraverso Cantine Palazzo, è tra i conferitori della stessa Cavit. *"La Versa è un marchio importante col quale vogliamo portare del valore aggiunto all'intera viticoltura oltrepadana"*, afferma **Andrea Giorgi**, da meno di un anno presidente della grande cooperativa pavese (800 soci, 4.500 ettari e 429 mila quintali di uve nel 2016). *"Questa joint venture con Cavit ci consente di allargare la nostra base sociale, diffondere lo spirito cooperativo anche in Valle Versa. Saremo operativi dalla prossima vendemmia. L'obiettivo è migliorare i prezzi e aumentare la redditività delle associate. Del resto, non potevamo perdere questo treno. Il progetto è ambizioso e porterà vantaggi per tutti"*.

E si riaccendono anche le speranze per i circa 30 lavoratori in mobilità. Tra i criteri vincolanti dell'acquisizione c'è l'impegno ad assumere nella sede di Santa Maria della Versa almeno 5 dipendenti entro 12 mesi, attingendoli dall'elenco fornito dal curatore fallimentare. Soddisfazione è stata espressa dal sindacato Flai-Cgil: *"Finalmente La Versa ha un titolare e ci auguriamo che la cantina torni al lavoro già dalla prossima vendemmia. Non siamo a conoscenza del piano industriale e chiederemo un incontro ai nuovi vertici"*, sottolinea **Cinzia Saviotti**, segretaria Flai-Cgil Pavia. *"È chiaro che per fare della qualità occorre manodopera qualificata, e gli ex lavoratori di La Versa"* conclude *"hanno già queste competenze"*.

DEAL2. Ad Alba, Poderi Colla acquista da Boroli la cantina di Bricco Bompè

Passaggio di proprietà tra le famiglie Colla e Boroli, dirimpettaie sulla collina di Madonna di Como, frazione del Comune di Alba. Achille Boroli, produttore di Barolo in tre comuni delle Langhe (50 mila bottiglie in 11 ettari), ha ceduto la cantina interrata di Cascina Bompè, compresi due panoramici ettari di vigneto a Barbera a 420 metri di altezza (vedi foto), alla famiglia Colla, che raggiunge così quota 28 ettari, dopo l'acquisto nel 2015 delle Cascine Drago di San Rocco Seno d'Elvio, sempre ad Alba: *"Abbiamo una cantina vicinissima alla nostra storica sede del Bricco del Drago" commentano Tino, Federica e Pietro Colla "che risponde alle nostre esigenze per dimensioni e funzionalità"*. La nuova e capiente struttura interrata ospiterà le operazioni di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento delle uve provenienti dalle proprietà Dardi Le Rose a Bussia di Monforte, Tenuta Roncaglia a Roncaglie di Barbaresco, Cascine Drago al Bricco del Drago di San Rocco Seno d'Elvio.

"Siamo contenti di aver incontrato una famiglia seria e di grande credibilità", dice Boroli che, ovviamente, mantiene la proprietà del ristorante Locanda del Pilone (1 stella Michelin e 2 forchette Gambero Rosso), annesso ai locali di Cascina Bompè, e che può così accorpare le attività di famiglia a Castiglione Falletto nella proprietà La Brunella (tra l'altro, prossimo cru di Barolo in uscita). *"Dispiace cedere la cantina creata dai miei genitori"* dice Boroli a Tre Bicchieri *"ma l'ho ceduta per poter proseguire il mio progetto di fare solamente Barolo di alto livello. Non sarebbe stato possibile mantenendo la proprietà di entrambe le cantine"*. - ***G. A.***

Salumi da Re

RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI

4ª EDIZIONE: 1-3 APRILE 2017

Antica Corte Pallavicina
Polesine Parmense (PR)

PER INFO:

www.salumidare.it | segreteria@salumidare.it | 338 5806533

DISCIPLINARI. Il Chianti Docg cerca l'equilibrio di mercato. Dal 2017 rese ridotte del 10%. Busi: "Più qualità e vini morbidi per puntare soprattutto a Oriente, Cina in testa"

Meno quantità, più qualità. La Docg Chianti punta a produrre meno e proporre vini più morbidi che strizzino l'occhio ai gusti dei mercati orientali, in particolare a quello cinese. Il cda del Consorzio Vino Chianti ha, infatti, deciso, con un anno di anticipo, la modifica del disciplinare con cui si abbassano le rese per ceppo, da 5 a 3 kg, sui vecchi vigneti che finora godevano di un regime in deroga particolare. La mossa, come rileva il numero uno del Consorzio, Giovanni Busi, serve a riequilibrare la denominazione migliorando la qualità dei prodotti. La decisione segue quella altrettanto recente di ridurre, dalla vendemmia 2017, la produzione massima di uva per ettaro di un 10%. Per un altro verso, con questa decisione, il Consorzio sta mettendo mano alle dinamiche di un mercato poco soddisfacente. Nel 2014, infatti, le rese furono aumentate: fu l'anno dello sfuso a 150 euro/ettolitro, un livello troppo alto che spostò gli interessi degli imbottigliatori verso altri vini. Oggi, il prezzo medio è pari a 109 euro/hl. Pertanto, la nuova riduzione delle rese servirà a equilibrare domanda e offerta, visto che, a fronte di un aumento delle produzioni dal 2012 in avanti, si è registrata, dall'anno successivo, una progressione delle giacenze e un calo degli imbottigliamenti, ai minimi dal 2005 a 672 mila hl, pari a 90 milioni di bottiglie (per il 70% esportate). *"Vogliamo metterci in condizione di competere a livello mondiale con le altre denominazioni, com'è doveroso che sia per una realtà storica che quest'anno compie 90 anni dalla sua costituzione"*, dice Busi. E per avere dei Chianti più morbidi **cambia anche il limite massimo del residuo zuccherino al litro**: non più 4 grammi/litro, ma fino a due punti sopra il grado di acidità totale. Le cantine potranno così scegliere se proporre vini che si avvicinino ai gusti orientali. *"Ci aspettiamo un incremento di vendite nel sud-est asiatico"* conclude Busi *"in linea coi viaggi promozionali che il consorzio sta effettuando in questi mesi"*. - ***G. A.***.

ANTEPRIMA 1. Edizione numero nove per il Bardolino e il Chiaretto il 5 marzo a Lazise

Nono appuntamento per l'Anteprima del Bardolino e del Chiaretto. Domenica 5 marzo, dalle 10 alle 18, a Lazise (lago di Garda), la Dogana Veneta ospiterà 41 produttori con 124 vini delle annate 2016 e, in alcuni casi, del 2015. L'ingresso è libero. Con oltre 100 milioni di giro d'affari, escluso l'indotto turistico, **la Doc Bardolino interessa 3 mila ettari su 16 comuni con una produzione di 28 milioni di bottiglie**, di cui 10 nella tipologia Chiaretto. Info su www.anteprimalazise.it

ANTEPRIMA2. Cinque stelle assegnate alla vendemmia 2016 di Brunello di Montalcino

Non era per nulla data per scontata l'assegnazione delle cinque stelle alla vendemmia 2016 di Montalcino. Eppure alla fine il massimo punteggio è arrivato, nonostante una stagione molto irregolare che ha messo a dura prova i produttori di Brunello, già reduci dalle cinque stelle dell'annata 2015. *"Siamo soddisfatti del risultato ottenuto"* è il commento del presidente del consorzio Patrizio Cencioni *"Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. Ci aspettiamo grandi cose da quest'annata"*.

ENOTURISMO. Sul Ddl dice la sua anche la Fivi: "attenzione a non complicare le cose". Mentre il Movimento Turismo del Vino apre al settore dell'olio extravergine

Continuano le consultazioni per arrivare ad un Ddl sull'entourismo entro l'anno. Dopo la convocazione del Movimento Turismo del Vino e delle Città del Vino, anche la presidente della Fivi, Matilde Poggi è stata in audizione in Commissione Agricoltura del Senato per dire la sua sulla proposta di legge 2616: *"Noi vignaioli"* è il suo commento *"facciamo già enoturismo da anni nelle nostre cantine. Abbiamo solo bisogno che venga normato l'aspetto fiscale. Chiediamo quindi che i corrispettivi relativi alle attività di visita e degustazione rientrino nel reddito agrario"*. Punto cruciale su cui insiste anche il presidente del Movimento Turismo del Vino, Carlo Pietrasanta, anche lui presente a questo secondo incontro: *"Bisogna dare alle cantine, la possibilità di svolgere legalmente l'attività di accoglienza, tramite normale rendicontazione. Ma ciò non significa essere equiparati ad altre categorie - come quella agrituristica - che prevedono, invece, un complesso di attività molto più articolate"*. *"Ben venga la legge"* gli fa eco Poggi *"ma non complichiamo inutilmente le cose"*.

Altro punto su cui le due associazioni si dicono concordi è la modifica alla proposta di legge, lì dove si parla di *'discrezionalità lasciata dal disegno di legge alle regioni'*. Per la Fivi significherebbe favorire la disparità tra le diverse zone d'Italia, per il Movimento Turismo del Vino significherebbe incentivare i *"soliti campanilismi all'italiana"*. Poggi non nasconde, poi, le sue perplessità sull'obbligo di partecipare a corsi di aggiornamento, proponendo, invece, che gli stessi siano facoltativi e che per l'avvio di un'attività di enoturismo in cantina sia sufficiente presentare una SCIA ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria.

Infine, il presidente Mtv apre all'extravergine, e in merito all'articolo 8, che estende l'applicazione della legge all'ambito della valorizzazione delle produzioni olivicole, si dice favorevole, nell'ottica di *"salvaguardare i piccoli produttori di qualità, anche se non realizzano l'intero ciclo produttivo, portando a frangere le olive presso i frantoi di proprietà di terzi"*. D'altronde proprio qualche mese fa il Movimento Turismo del Vino aveva presentato la sua nuova associazione, il Movimento Turismo dell'Olio, che nei prossimi mesi, sull'esempio di Cantine Aperte, promuoverà l'evento Frantoi Aperti. ***-L. S.***

STRADE DEL VINO Il Friuli Venezia Giulia presenta il suo progetto da 300 mila euro

Dalla costa all'area montana, passando per i vigneti e le colline dell'entroterra regionale. È questo il percorso in cui si snoda la neonata Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia. Il progetto, appena presentato dal vicepresidente della Regione Sergio Bolzonello, ha visto nel piatto un budget 2016 di 120 mila euro e verrà incrementato fino ad arrivare a 300 mila euro nel 2017. Ad oggi si registrano 163 adesioni, ma se ne attendono altre: possono parteciparvi aziende vitivinicole, agroalimentari, ristoranti, trattorie e agriturismi e dal 2018 anche botteghe del gusto, bar e altri esercizi legati al mondo rurale e dell'enogastronomia, musei della vite e del vino, ecomusei, parchi, agenzie di viaggio, tour operator e imprese di noleggio trasporti.

EVENTI. Tutti gli appuntamenti della Festa delle Donne del Vino il prossimo 4 marzo

Wine tour a bordo di auto storiche, pedalate tra i filari, raduni di moto in enoteca, winefitness. Queste e molte altre - circa 70 - le iniziative della prima *Festa delle Donne del Vino* che, sabato 4 marzo, dal Friuli Venezia Giulia alla Sicilia, coinvolgerà 12 regioni d'Italia con le loro cantine, enoteche e attività vitivinicole al femminile. L'evento, promosso dall'Associazione Donne del Vino, ha come fil rouge il tema "Donne vino e motori", che vuole essere una sfida ai luoghi comuni e a chi ancora crede che le donne siano poco adatte ad attività legate alla meccanica oppure al vino. Per maggiori informazioni sugli eventi www.festadonnedelvino.it e sul blog www.ledonnedelvino.it

DEGUSTAZIONI. Ritorna Anteprima Fiere: il Gambero Rosso porta le novità vitivinicole nelle principali città italiane

In attesa dei maggiori appuntamenti internazionali del vino - ProWein a Düsseldorf e Vinitaly a Verona – il Gambero Rosso propone la quarta edizione di *Anteprima Fiere Vino*. Un giro di vini ed enoteche per far degustare le novità più importanti delle produzioni italiane: l'appuntamento è nelle principali città italiane e nelle Città del gusto di Torino, Romagna, Roma, Napoli, Lecce e Palermo, con gli esperti della redazione vino. **Si inizia l'1 marzo dalla Wineria di Milano** per concludere il 16 marzo all'enoteca Lucatoni di Roma. Per scoprire tutte le tappe del tour www.gamberorosso.it/it/anteprimafierevino

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
foto
Pixabay
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

23 febbraio
seconda edizione del Festival del Giornalismo Alimentare
Torino
fino al 25 febbraio
festivalgiornalismoalimentare.it

1 marzo
Anteprima Fiera Vino degustazioni nelle enoteche italiane a cura del Gambero Rosso
fino al 16 marzo
www.gamberorosso.it/it/anteprimafierevino

4 marzo
Festa delle Donne del Vino
appuntamento nazionale
festadonnedelvino.it

4 marzo
Terre di Toscana
presso Una Hotel Versilia - Lido di Camaiore (Lucca)
fino al 6 marzo
terreditoscana.info

4 marzo
Spirit of Scotland Rome Whisky Festival
Salone delle Fontane dell'Eur
Roma
fino al 5 marzo
spiritofscotland.it

5 marzo
Anteprima Chiaretto, Lugana e Bardolino
Lazise (Verona)
anteprimalazise.it

11 marzo
Sorgentedelvino live 2017
Piacenza Expo
fino al 13 marzo
sorgentedelvinolive.org

19 marzo
Prowein
Dusseldorf (Germania)
fino al 21 marzo
prowein.it

25 marzo
Barolo Brunello Lugano (Svizzera)
Lac – P.zza Bernardino
Luini 6
ingresso 75 Chf
fino al 26 marzo

29 marzo
Campania Stories
rassegna di anteprima dei vini prodotti delle principali denominazioni campane
fino al 3 aprile

1 aprile
Taste Alto Piemonte
Castello di Novara
fino al 2 aprile

8 aprile
Vinnatur
Villa Favorita di Sarego (Vicenza)
fino al 10 aprile

9 aprile
Vinitaly
Veronafiere
fino al 12 aprile
www.vinitaly.it

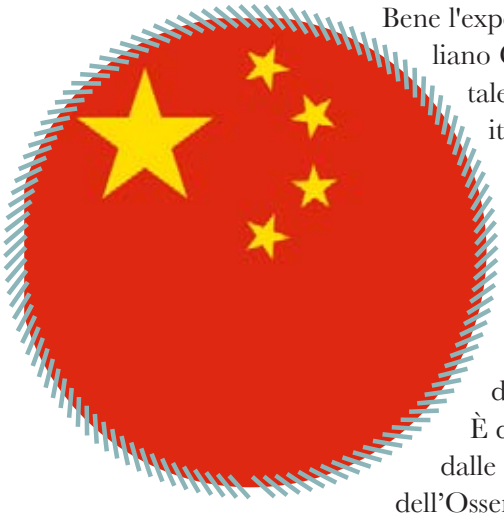
OCM. Rallo (Uiv), lettera di fuoco a Martina: "Inaccettabile lo stallo sui fondi promozione". Chiesto tavolo di confronto

Mancano circa due mesi alla pubblicazione del bando Ocm promozione per la campagna 2017-2018. E la filiera italiana è ancora alle prese con l'assegnazione di tutti i fondi per la campagna precedente, in attesa sapere cosa deciderà il Tar a seguito dei ricorsi di diversi gruppi di aziende contro le contestate graduatorie del luglio 2016. Pertanto, il presidente di Uiv, Antonio Rallo, ha scritto una lettera al ministro per le Politiche agricole, Maurizi Martina, invitandolo a rivedere il decreto 32072 del 18 aprile 2016, che regola la gestione della promozione sui Paesi terzi; 100 milioni di euro da assegnare, che generano 200 milioni di investimenti, su cui non si può perdere tempo: *"Proprio nel 2016, anno in cui frena l'aumento del nostro export la misura è bloccata da pastoie burocratiche"*, scrive Rallo sottolineando che le aziende *"hanno iniziato a investire milioni di euro sulla base di progetti che non si sa se saranno finanziati"*. Rallo chiede un tavolo di confronto a Martina. Ma – domanda d'obbligo – il ministro, impegnato com'è nel delicato momento che sta vivendo il suo Pd, avrà tempo per ascoltare le esigenze del mondo del vino?

AGRICOLTURA. Se il Sud traina la crescita: nel Mezzogiorno il Pil cresce più del Centro-Nord. Ora puntare sulla infrastrutture

Il Sud Italia cresce più del resto del Paese. È quanto emerso dal Rapporto Ismea Svimez sull'agricoltura del Mezzogiorno nel 2015, secondo cui **il Pil del Sud registra una crescita dello 0,8%, contro lo 0,5% del Centro-Nord.** Un'inversione di tendenza che ha anche messo in evidenza come proprio l'agricoltura possa fare la differenza. Decisiva l'occupazione giovanile, che nella metà del 2016 è cresciuta dell'11,3% in Italia, e del 12,9% al Sud. Così come l'imprenditorialità legata alle nuove generazioni: sono quasi 20 mila imprese in saldo positivo al Sud nei primi mesi del 2016. Il maggior contributo è venuto dalla Basilicata, dalla Calabria e dal Molise, seguite da Campania, Sicilia e Sardegna. *"Il Mezzogiorno"* è il commento del presidente di Svimez Adriano Giannola, *"era un problema, oggi si riscopre come grande opportunità. In atto, non in potenziale. Ma ora è necessario consolidare la ripresa"*. Come? Incentivando le infrastrutture. Tra le proposte di Giannola anche quella di puntare su una politica dei porti per cogliere le opportunità di sviluppo e riconversione industriale dal traffico-merci. Per esempio, ha continuato: *"Se facciamo di Taranto un hub dedicato all'agroindustria rimettiamo in moto 20 milioni di persone come produttori-consumatori e li trasformiamo in influencer"*.

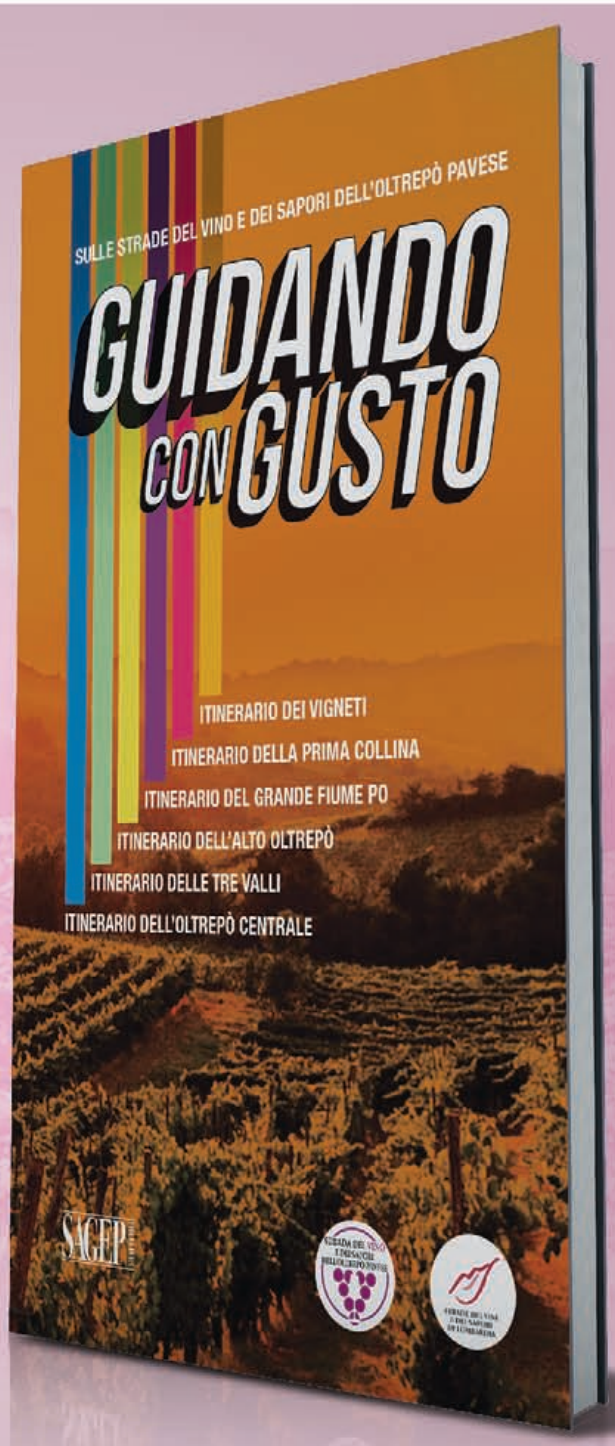
EXPORT. Cresce il valore del vino tricolore in Cina, ma i competitor volano: insieme i rossi Dop italiani valgono meno del solo Bordeaux. Dazi e ritardi le cause del gap



Bene l'export di vino italiano Cina, ma il totale dei rossi Dop italiani venduti al gigante asiatico vale dieci volte meno delle importazioni del solo Bordeaux francese. È quanto emerge dalle elaborazioni dell'Osservatorio Paesi terzi curato da Business Strategies e Nomisma Wine Monitor, secondo cui i competitor stanno dribblando il Belpaese: nel 2016 la crescita dei 'fermi imbottigliati' italiani è stato, in valore, tre volte inferiore ad Australia e Francia, mentre aumenta le distanze anche il Cile. La crescita italiana è, infatti, stata del 39,1% sul 2015, passando 74,4 a 103,5 milioni di euro. Tuttavia non basta (come non basta essere quindi tra i principali Paesi fornitori), perché in valore assoluto la Francia domina con 874,3 milioni di euro, (+ 92mln di euro nel 2016). Ancora meglio fa l'Australia, con un incremento di quasi 95 milioni. Se si guarda ai singoli terroir, il paragone non regge: le importazioni di Bordeaux in Cina hanno raggiunto un valore record di 310,6 milioni di euro (+15,9%), seguite dal Borgogna – 16 milioni di euro e +21,4% – e dallo spagnolo Rioja, a 14,2 milioni di euro per una crescita del 43,4%. Indietro le grandi regioni italiane: il cumulato gennaio-novembre (Istat) registra un segno negativo per la Toscana (9,3 mln di euro e -3,3%), seguita dal Veneto in grande rimonta (+44,4% e 4,1 mln di euro) e dal Piemonte (+20,2% e 3,7 mln di euro).

"In Cina paghiamo un ritardo importante sulla promozione del nostro prodotto" è il commento di Silvana Ballotta, ceo di Business Strategies *"ma risentiamo anche dell'ingresso a dazio zero dei vini cileni e neozelandesi, oltre a quelli dell'Australia che oggi beneficia di dazi agevolati e che dal 2019 vedrà anch'essa azzerate le barriere commerciali"*. Per questo diventa sempre più urgente lavorare su accordi Ue-Cina.

VIAGGERÒ,
VEDRÒ,
SCOPRIRÒ,
AMERÒ,
DEGUSTERÒ,
ASSAGGERÒ,
CONOSCERÒ,
SENTIRÒ,
GIOIRÒ,
VIVRÒ...



RITORNERÒ, IN OLTREPÒ!

L'Oltrepò Pavese presenta una nuova idea di guida. **Guidando con Gusto** è un racconto intenso, un viaggio emozionante nel cuore di un luogo unico. In auto o in moto, lasciatevi guidare al di fuori delle rotte tradizionali, attraverso splendidi paesaggi, dolci colline e sapori tipici, per ritrovare la vera ricchezza dell'Oltrepò: il suo territorio, i suoi vini, la sua gente. Sei itinerari, sei racconti sorprendenti che vi faranno dire: "**We love Oltrepò!**".

Scopri l'Oltrepò Pavese

#weloveoltrepo
www.weloveoltrepo.it

OLTREPO PAVESE
MARCHIO STORICO

AAA. La Trump Vineyard Estates cerca immigrati per lavoro in vigna

L'annuncio è di quelli che fanno quantomeno sorridere. La Trump Vineyard Estates cerca lavoratori stranieri da impiegare in vigna da aprile a settembre.

Ovviamente quel Trump sta per Eric, nonché figlio Donald, ovvero l'attuale presidente degli States. Insomma l'uomo ha basato tutta la sua campagna elettorale sull'importanza di ridare lavoro agli americani escludendo per quanto possibile gli stranieri, e che da ultimo ha firmato delle misure molto contestate sull'immigrazione. Secondo quanto riportato dal magazine inglese Decanter, la cantina, che si trova a Charlottesville (in Virginia) avrebbe presentato nei mesi scorsi, in piena campagna elettorale, domanda per ottenere dei visti speciali: se il Dipartimento del lavoro approvasse la richiesta, i 23 stagionali entrerebbero negli Stati Uniti, ufficialmente come immigrati e sarebbero pagati 11,27 dollari all'ora.

Se si volesse guardare al lato ironico, sembrerebbe una risposta inconsapevole, contraddittoria e strampalata da parte del tycoon newyorkese alla provocatoria domanda "quanto valgono gli immigrati negli Usa?", che lo scorso 17 febbraio si era concretizzata nel "Day without immigrants", giornata in cui la manodopera straniera non si è presentata al lavoro, costringendo alcune delle più importanti insegne americane di ristorazione a rimanere chiuse.

Intanto in Virginia continuano le azioni di boicottaggio nei confronti della stessa tenuta vitivinicola, con la campagna denominata 'Stop Trump Wine', che chiede di non acquistare dai negozi che vendono prodotti legati al presidente...- ***L. S.***

IL MIO EXPORT. Elisabetta di Berardino – Vini La Quercia

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

La percentuale export per la nostra azienda si aggira intorno al 35%, siamo soddisfatti delle vendite all'estero anche se ci piacerebbe estendere anche a nuovi mercati. I Paesi dove attualmente vendiamo i nostri prodotti sono: Usa, Canada, Svizzera, Olanda, Belgio, Norvegia, Germania, Giappone e Cina.

2. Come va con la burocrazia?

La burocrazia è la vera nemica delle aziende in genere!

Basti pensare che siamo sottoposti al controllo di venti e più enti diversi che possono svolgere le loro funzioni sulle stesse argomentazioni. Questo ovviamente ostruisce notevolmente il nostro lavoro e lo sviluppo aziendale, mettendo alla gogna soprattutto le piccole/medie aziende.

3. Come sono cambiati l'atteggiamento e l'interesse dei consumatori stranieri nei confronti del vino italiano?

Per la nostra azienda, dal 2006 ad oggi, c'è stata un notevole crescita dell' interesse dei consumatori stranieri del vino italiano, constatata nelle fiere di spicco nazionali ed internazionali e dal fatturato. Da questo desumiamo che il consumatore è più orientato su vini di fascia medio/alta..

4. Chiudiamo con un aneddoto, sempre relativo all'export...

Nel 2012, in un viaggio d' affari in Cina, durante un minicorso da noi organizzato in un famoso hotel 5 stelle destinato agli operatori, è stato curioso constatare che non sapessero usare il cavatappi.

Vini La Quercia | Morro D'Oro | Teramo | www.vinilaquercia.it

NEL PROSSIMO NUMERO
CELLI VINI

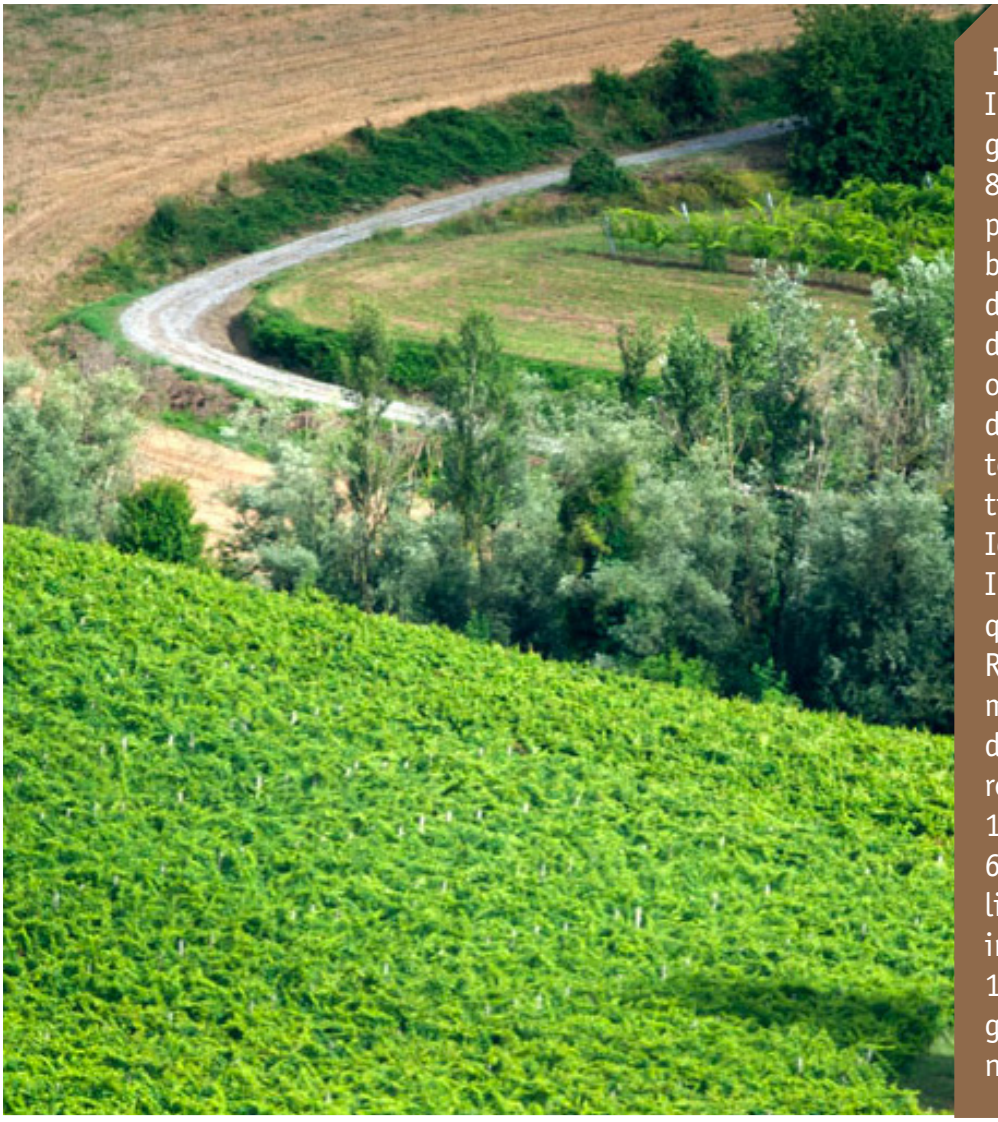
Due territori, due vitigni, due mentalità distanti tra loro, che quest'anno hanno presentato negli stessi giorni le loro nuove annate. Per la Doc Romagna la sfida passa dall'estero, per il Sagrantino si chiama eleganza

Da Faenza a Montefalco, sulla strada delle Anteprime

a cura di Gianluca Atzeni e Andrea Gabbrielli

ANTEPRIMA VINI DI ROMAGNA (19 E 20 FEBBRAIO)

Nell'anno del cinquantenario della Doc Romagna Sangiovese, la cittadina di Faenza ha rinnovato l'appuntamento con *Vini ad arte*, l'anteprima giunta alla 12ma edizione che ha richiamato nella comune della ceramica oltre 700 visitatori, con 40 aziende partecipanti (mille le bottiglie aperte), in rappresentanza di un territorio, la Romagna, che può dirsi un gigante del vino italiano. Esteso tra le province di Bologna e Rimini, con 16 mila ettari vitati iscritti a Doc e Docg, questo comprensorio conosciuto per l'alta densità produttiva ha lavorato a innalzare il livello qualitativo dei suoi vini, rinnovando i vigneti di collina a partire dagli anni Novanta, e più di recente, introducendo dodici menzioni geografiche aggiuntive per il principe dei vini romagnoli: il Sangiovese di Romagna Doc. L'anteprima del 19 e 20 febbbraio, ospitata all'interno del Mic (Museo internazionale della ceramica) è stata in primis l'occasione per conoscere l'annata 2014, caratterizzata da condizioni metereologiche instabili che si sono susseguite dalla primavera a fine estate, come spiega **Cristina Geminiani**, portavoce del Convito di Romagna: "*Qualcuno la definirebbe complessa, che ha richiesto un'attenta conduzione del vigneto e una rigorosa selezione dei grappoli. Tutto ciò ha permesso di realizzare vini snelli, ma di buona qualità*". Ma l'Anteprima ha permesso anche di fare il punto sull'aspetto economico della realtà romagnola, che da sola conta oltre 7.100 ettari vitati, per una produzione di 11,7 milioni di bottiglie con 3.800 viticoltori interessati. In questa terra, dove le tracce del vino Sangiovese si ritrovano già da metà del Seicento, la Doc Sangiovese sta crescendo gradualmente. Il +3,6% degli imbottigliamenti fatto registrare nel 2016 è un buon segnale, ad avviso del presidente consortile, **Giordano Zinzani** (Caviro): *"Mantenere il segno più in un anno problematico non è cosa da poco. E vorrei sottolineare anche il +21% sul 2015 del nostro bianco, l'Albana Docg. Altro aspetto positivo è stato l'aumento dei soci iscritti al consorzio, passati da 103 del 2012 a 116 dello scorso anno"*. Enio Ottaviani, San Patrignano, Piccolo-Brunelli, Villa Papiano sono solo alcune delle new entry. »



IL CONSORZIO IN CIFRE

Il Consorzio Vini di Romagna, nato nel 1962, associa 8 cantine cooperative, 98 produttori vinificatori, 8 imbottigliatori e 5.800 aziende viticole iscritte agli albi delle vigne Doc e Docg. Erga omnes dal 2012, gestisce dieci denominazioni, per un totale di 86 milioni di bottiglie tra Doc (11,7 mln) e Igt (soprattutto Rubicone). Il territorio, compreso in quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), rappresenta il 30% della superficie vitata della regione (è esteso per oltre 100 km) e produce oltre il 60% dei vini di tutta l'Emilia Romagna. Il Sangiovese, in particolare, è suddiviso in 12 menzioni geografiche aggiuntive, operative dall'annata 2013

» Il segno che questa squadra sta divenendo il punto di riferimento per discutere e pianificare le strategie future del comprensorio. Compresa quella della data dell'edizione 2018: se la kermesse faentina nel 2017 è stata calendarizzata dopo le Anteprime Toscane, per la 13ma tappa si sta pensando di posizionarla poco prima, senza soluzione di continuità e sempre in modo da mantenere il filo conduttore in nome del vitigno Sangiovese. La decisione spetterà al nuovo cda, e al nuovo presidente, che sarà eletto tra qualche mese: l'assemblea potrebbe essere convocata prima della Pasqua, ad aprile.

QUALE MERCATO?

La Romagna vitivinicola non è certamente un territorio che sta facendo registrare grandi movimenti di mercato, con cessioni e acquisizioni, come in altre zone d'Italia. Il valore medio di un vigneto qui si aggira sui 50 mila euro per ettaro: cifra alquanto bassa, ma se si lavorerà bene all'estero le cose potrebbero cambiare. *"Il positivo andamento dei mercati per il Sangiovese denota come ci sia voglia di questa tipologia di vino"* fa notare l'enologo **Francesco Bordini** (Noelia Ricci/Pandolfa) *"ed è proprio questo che sta dando alle aziende il coraggio di andare avanti"*. Oggi, le cantine del Consorzio vini di Romagna imbottigliano e commercializzano il 75% dei vini a Do e il 60% dei vini a Ig della Romagna. Per due terzi, i vini romagnoli vengono consumati sul territorio nazionale (più della metà nella stessa Emilia Romagna), prevalentemente in Gdo (47%), Horeca (40%) e per un 13% a privati. Quasi una cantina su dieci effettua la vendita diretta. Per quanto riguarda l'export, la quota sui volumi totali è del 34%, assorbita da Gran Bretagna, Giappone, Germania, Stati Uniti, Svizzera e Canada. Il consorzio sta sfruttando a pieno gli strumenti promozionali concessi dalle misure dei Psr regionali e dall'Ocm vino: *"Tutte le iniziative di promozione vengono concordate in seno a una commissione nel cda. E la maggior parte di queste"* sottolinea Zinzani *"sono rivolte a piccole aziende, non tanto ai grandi produttori che hanno la possibilità di affrontare direttamente i mercati"*. E così, a breve una dozzina di aziende sarà al Prowein, in circa trenta saranno a Vinitaly in uno stand comune e a fine anno è prevista una tappa negli Stati Uniti.

» ANTEPRIMA SAGRANTINO (MONTEFALCO 20-21 FEBBRAIO)

Sono state 31 le cantine che hanno offerto in assaggio il Montefalco Sagrantino 2013, che quest'anno compie 25 anni dalla promulgazione dalla Docg. Complessivamente sono stati circa 200 i vini in degustazione, tra cui Montefalco Rosso 2015, Montefalco Rosso Riserva 2014 e Montefalco Bianco (nelle versioni Trebbiano Spoletino e Grechetto). Positivo il parere sulla vendemmia 2016, sia per il Montefalco Sagrantino sia per il Montefalco Rosso. Ci si attende, per quanto riguarda il primo, un'annata caratterizzata da vini eleganti e setosi, con un'ottima struttura e una componente acida importante, destinata al lungo invecchiamento. Per quanto riguarda i bianchi, l'annata si presenta piena ed equilibrata, ricca di profumi e di aromi. Da bere subito, ma anche da tenere in cantina. Per quanto riguarda l'annata 2013 è stata valutata quattro stelle dai tecnici che hanno avuto modo di confrontarsi con vini dai buoni colori, con pH leggermente elevati e tannini morbidi. Caratteristiche che garantiscono un'ottima qualità, nonostante le difficoltà sopraggiunte dal punto di vista climatico e soprattutto dalla peronospora. Tra i temi caratterizzanti di questa edizione, l'attenzione alla sostenibilità con il progetto di *"Grape Assistence"* per la riduzione dell'uso di fitofarmaci. Spiega **Amilcare Pambuffetti**, presidente del Consorzio di tutela Vini di Montefalco *"Si tratta di un sistema di stazioni meteo connesse alla Rete che si scambiano dati utili per decidere interventi in tempo reale. Attualmente l'uso dei fitofarmaci è stato ridotto di circa il 40%, ma se tutte le aziende del Consorzio sposassero il protocollo, sarebbe possibile risparmiare ben 88 mila euro relativi ai soli prodotti chimici"*. Il progetto, dopo essere stato testato a Montefalco, sarà esteso a tutta l'Umbria.

IL GIRO D'ITALIA E LA TAPPA TRA I VIGNETI DI SAGRANTINO

Il prossimo 16 maggio, la decima tappa del Giro d'Italia, sarà all'insegna del Sagrantino. Si tratta di una crono da 39,2 chilometri che si snoderà dal fondovalle (Foligno) alla Piazza del Comune di Montefalco, dopo aver attraversato Bevagna e passando da un dislivello di 220 m. s.l.m. ai 472 dei rilievi collinari più elevati. Se per il Giro si festeggia l'edizione numero 100, per il Sagrantino si celebrano i 25 anni della Docg. (1992).

I NUMERI DI MONTEFALCO

I vigneti di Montefalco Doc attualmente raggiungono 410 ettari, mentre la superficie di vigneto iscritta al Sagrantino Docg, dal 2000 al 2015 è quintuplicata (da 122 a circa 610 ettari). Dal 2000 ad oggi la produzione del Sagrantino è triplicata: da 660 mila ad oltre 2 milioni di bottiglie. I Vini di Montefalco rappresentano il 16,7% della produzione di vino regionale, di cui il Sagrantino Docg rappresenta il 6,3%, e il Montefalco Doc il 10,4%. I principali Paesi di destinazione dell'export (circa il 60%) per i vini di Montefalco sono: Usa (25%), Germania (12%), Cina (7%), Svizzera (4%), Inghilterra (4%), Danimarca (4%), Giappone (4%), Canada (4%), Olanda (4%), Belgio (4%), Hong Kong (2%). Il Sagrantino oggi muove un giro d'affari stimato in 35 milioni di euro, che arrivano a 100 con l'indotto.

I VINI DI MONTEFALCO OGGI

Il Sagrantino sta cambiando molto. Non più vini pesanti e dalla pronunciata tannicità di cui farsi vanto, ma ricerca dell'eleganza e dell'equilibrio. Per chi vuole vini meno strutturati c'è sempre il Montefalco Rosso, in grado di soddisfare sia l'esigenza della bevibilità sia quella di una spesa più contenuta. Secondo **Filippo Antonelli** dell'omonima azienda *"La nuova impostazione dei vini è il risultato sia dei nuovi vigneti sia delle rinnovate attenzioni in vinificazione"*. E poi aggiunge, quasi fosse uno slogan: *"Il Sagrantino non è solo tannino, così come Montefalco non è solo Sagrantino"*. Infatti, gli aromi del Trebbiano Spolentino stanno conquistando sempre più spazio, anche se la gelata dello scorso 25 aprile ha ridotto le quantità, decurtando allo stesso modo il Grechetto. Un po' come era successo nel 2013 con il Sagrantino che, falcidiato dalla peronospora, aveva dato quantità scarse (812 mila bottiglie contro 2 milioni del 2015). Da registrare che gli operatori esprimono preoccupazioni perché l'effetto terremoto del Centro Italia si sta facendo sentire. L'area, pur non essendo stata toccata dai sismi, soffre di una contrazione delle presenze. I vini di Montefalco, avendo incrementato l'export (al 60%), hanno limitato le perdite registrate dai tradizionali canali quali vendita diretta, esercizi di Montefalco o in Regione. Per questo motivo lo sviluppo del turismo continua ad essere strategico.

GRANDI LANGHE Docg 2017

02 • 03 • 04 aprile

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, 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.
È obbligatorio iscriversi on line sul sito della manifestazione.

Per maggiori informazioni e per iscrivervi visitate il sito

www.grandilanghe.com

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

www.grandilanghe.com

Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

ALBEISA

Consorzio Tutela Roero

Il paradosso del primo mercato al mondo per il vino tricolore: il più remunerativo e, al contempo, quello con i maggiori margini di crescita. Chicago, New York, Los Angeles e San Francisco: il Gambero Rosso torna negli Usa e premia i migliori ristoranti italiani

I Tre Bicchieri nell'era Trump

a cura di Lorenzo Ruggeri

Le quattro tappe del Gambero Rosso confermano una via preferenziale per il vino tricolore negli Usa: una corsia solidissima costruita nel tempo con anni e anni di promozione, flussi migratori, e la forza di una ristorazione sempre più autentica e dinamica. Il viaggio negli Stati Uniti è ancora una volta, non solo una boccata d'entusiasmo, ma anche lo stimolo per alzare l'asticella del nostro lavoro di selezione, da una parte, e racconto, dall'altra. In un settore frammentato come quello italiano, vedere oltre 200 produttori italiani, premiati in Guida, lavorare insieme su una piazza come New York City, confrontarsi, fare sistema e supportarsi l'un l'altro, è qualcosa che dà la forza davvero di quello che può fare il settore. Triplice la direttiva sulla quale si sono strutturati gli eventi: banchi degustazioni per assaggiare le ultime annate direttamente dal produttore, seminari di approfondimento sui premi speciali e primi riconoscimenti ai ristoranti italiani nel mondo, con le anticipazioni della guida alla quale stiamo dedicando le principali attenzioni. Ci ripetiamo, il salto di qualità della ristorazione italiana nel mondo è la chiave per comprendere l'evoluzione del nostro export agroalimentare. E non esageriamo quando vi diciamo che alcune delle cene più stimolanti, alcuni degli impasti migliori con prodotti italiani, le stiamo provando all'estero: dalla Danimarca agli Stati Uniti.

TAGLIO DEL NASTRO, CHICAGO.

La Windy City ha regalato un clima insolitamente "mite" ai 150 produttori italiani accorsi in città per una delle tappe che negli anni è cresciuta di più per numeri e qualità dei partecipanti. A fine evento, 2000 le persone registrate all'ingresso, con operatori e appassionati anche dagli stati limitrofi: Indiana, Ohio, Michigan e Wisconin. Tra i vini più apprezzati nel seminario con i giornalisti, il Pigato Bon da Bon di Bio Vio, raccontato dal vigneron dell'anno, Aimone Vio, insieme ala figlia, l'enologa di casa: Caterina. Nella capitale della pizza americana - conosciuta come la Chicago Deep Style Pizza, piuttosto generosa nei condimenti - è »

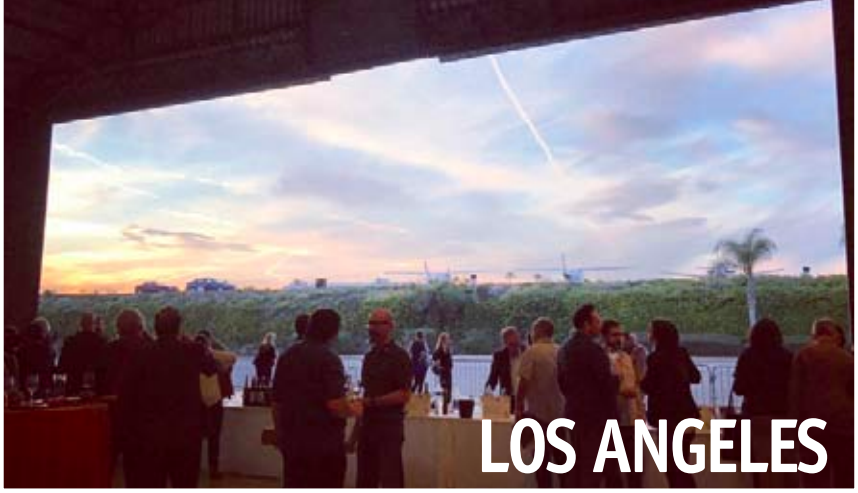
» stata premiata come migliore pizza in città **Spacca Napoli** di Jonathan Goldsmith, pioniere della pizza verace campana. *"L'abitudine qui è di bere vino con la pizza. Abbiamo solo vini del Sud Italia e da adesso in poi voglio concentrarmi solo su vini campani"*, racconta Jonathan, che ha già in carta alcuni dei più rari vignaioli della regione. Come migliore selezione di vini tricolore premiato il ristorante **Coco Pazzo**, uno dei primi ristoranti italiani in città, aperto nel 1992, a focalizzarsi su una cucina di stampo regionale, nello specifico toscana, insieme a una carta profonda e strutturata di sole etichette italiane. *"Nell'anno abbiamo modificato la carta, ma devo dire che il pallino per Brunello rimane la costante della nostra clientela"*, segnala Tamra Presley Weiss.

LA TEMPESTA DI NYC

Voli cancellati, scuole chiuse, allarmi meteo a raffica. Eppure, alle 14 del 9 febbraio, in una Manhattan deserta e interamente ricoperta dalla neve, una lunga fila premeva all'ingresso del Metropolitan Pavilion. In sala 203 produttori e oltre 400 vini, per una degustazione senza eguali in città. *"È un grande momento per il vino italiano e per gli autoctoni'*, commenta un euforico Sergio Mottura. *'È finita l'era del pinot grigio, il Sud Italia sta* »

IL PIANO DI ESPANSIONE BARILLA

Battezzata a New York la prima collaborazione tra Gambero Rosso e Barilla per promuovere il made in Italy. Un accordo che si articola in ben 12 delle 40 metropoli mondiali toccate dal Gambero Rosso durante l'anno. Lo chef dell'Accademia Barilla Alfonso Sanna ha realizzato una serie di primi piatti per il pubblico dei Tre Bicchieri al Metropolitan Pavilion. *"I ristoranti fine dining stanno avendo difficoltà anche qui, per questo abbiamo puntato su un progetto fast casual e specialità regionali. Abbiamo già aperto tre locali a Manhattan, tutti sulla 6th Avenue. Prossimo passo? Ci stiamo espandendo in California: apriremo a Los Angeles e poi scenderemo verso San Diego"*, commenta Alfonso.



CUSTOZA ALLA PROVA DEL TEMPO

Focus Custoza a Chicago e New York. Due i seminari guidati da Eleonora Guerini e Costantino Gabardi, in presenza dei produttori, per raccontare le doti migliori di una denominazione che conta 1200 ettari vitati e una produzione di 12 milioni di bottiglie annue complessive. Le degustazioni sono state pensate in verticale, con un viaggio dal 2015 al 2004, per valorizzare l'evoluzione del bianco veronese. Tipico e molto fine il timbro comune dettato dal tempo: profumi di zenzero e zafferano.

recuperando posizioni, la nicchia è sempre di più il valore aggiunto", commenta Michael Acheson, wine director di **Babbo**, ristorante italiano della coppia Batali/Bastianich, premiato per la migliore carta dei vini in città: una tra le più articolate e contemporanee selezioni che abbiamo trovato in giro per il mondo. Per dire, a Roma facciamo fatica a trovare qualcosa di simile.

L'altra anticipazione, quella sulla migliore pizzeria in città, rende merito a **Ribalta**, il progetto di Rosario Procino e Pasquale Cozzolino. Cornicione alto e ben delineato, impasto e soffice e arioso: la versione provolone e zucchine alla scapece ci ha fatto saltare dalla sedia, oltre a uno spaghettone al pomodoro da incorniciare. Chiosa Rosario: *"New York ha 9 milioni di abitanti, senza contare i turisti: c'è spazio per tutti, per lavorare insieme, per aumentare la riconoscibilità e la qualità della pizza napoletana. Il nostro nemico è la pizza americana"*.

SANTA MONICA, VINO E MOTORI.

Dopo diversi anni, i Tre Bicchieri tornano a Los Angeles, nello specifico a Santa Monica, a pochi metri dal Pacifico. Nuova la meta scelta: il Barkar Hangar con vista sulla pista di decollo dell'aeroporto di Santa Monica. Oltre 1200 persone da tutta l'area con una presenza altissima di ristoratori; Los Angeles ha un bacino infinito di oltre 200 chilometri che supera i 12 milioni di persone e conta un numero altissimo di nuove aperture italiane. Nel corso del seminario sui premi speciali, standing ovation per il Primitivo Contrada Barbatto di Nicola Chiaromonte, nella patria dello Zinfandel. *"A mesmerizing wine!"*, ovvero *"Un vino ipnotizzante!"*, è stato il commento ripetuto più volte dalla stampa locale. Apprezzatissimo quanto la riserva di Chianti Classico Le Vigne 2013 di Istine di Agela Fronti, la cantina emergente dell'anno: un vino che materializza il motto di Robert Browning: *"Less is more"*. Tutta la precisione ed essenzialità di Radda in Chianti nel bicchiere.

vinitaly

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

VERONA

9-12 APRILE 2017

SAN FRANCISCO

SAN FRANCISCO

Pizza&Falanghina - SAN FRANCISCO

SAN FRANCISCO

"L'interesse degli operatori è in crescita sui bianchi e bollicine italiane che stanno conquistando posizioni in tutti i segmenti del mercato californiano, ovvero le tipologie dove abbiamo poche contropartite tra le nostre vigne", commenta Patricia Decker della testata Wine Along the 101. Oltre 450 le pizze sfornate sul posto dal pizzaiolo Augusto Folliero. Attenzione altissima anche sull'olio extravergine di qualità, in collaborazione con la Cia (Confederazione Italiana Agricoltori) si è svolto un seminario per apprezzarne qualità, guidato da Maria Paola Gabusi, oltre a un ricco corner di assaggi. Pizza verace, olio di qualità e vino. Sul lato ristorazione italiana, Vito Iacopelli ha ricevuto il premio come migliore pizza di Los Angeles con il suo locale **Prova a West Hollywood**, aperto da 2 anni e mezzo. Vito è la terza generazione di pizzaioli pugliesi, il suo piccolo locale è il ritrovo degli italiani in città: Vecchia Bari, rapini e salsiccia, è tra le pizze più gettonate. A Piero Selvaggio, proprietario dello storico **Valentino** a Santa Monica, aperto nel 1972, va il riconoscimento per la migliore carta dei vini grazie a una collezione di oltre 100 mila bottiglie che non ha eguali sul territorio americano per profondità di annate e varietà. Infine, il premio miglior ristorante italiano a Los Angeles, **Officine Brera**, il nuovo progetto dello chef Angelo Auriana, negli Stati Uniti dal 1985, lo specialista del risotto. *"Qui 30 anni fa non sapevano che cos'era il tiramisù. Oggi ne sanno tantissimo, viaggiano molto e c'è un netto ritorno verso una cucina semplice e autentica"*, aggiunge Angelo.

SAN FRANCISCO, LA FESTA

Come di consueto l'evento finale del tour americano va in scena al Fort Mason Center, con l'isolotto di Alcatraz e la nebbiolina del Golden Gate Bridge sullo sfondo. Una fila lunghissima e ordinata ha acceso l'ultima tappa del tour americano. Più di 1800 persone hanno festeggiato l'evento Tre Bicchieri di San Francisco: 140 produttori si sono cimentati con uno tra i mercati più consapevoli e remunerativi al mondo. Mischiati tra gli operatori anche tanti

PIZZA & FALANGHINA

Gli americani sono nazionalisti anche sulla pizza. C'è la New York Pizza, la Chicago Deep Style Pizza, ma il grande successo degli ultimi anni è tutto per lei: la Pizza Napoletana. Durante gli eventi di Los Angeles e San Francisco, il Consorzio Tutela Vini del Sannio ha organizzato due corner all'interno dell'evento per valorizzare un grande classico dell'abbinamento regionale: margherita e falanghina. Oltre 10 etichette beneventane hanno sposato cornicioni in rilievo e sapori autentici, grazie a due forni a legna portati in loco, per la felicità di centinaia e centinaia di degustatori

SAN FRANCISCO

CIA - LOS ANGELES

Premiazione Acquerello - SAN FRANCISCO

IMPORTAZIONI VINI IN USA Gennaio - Dicembre 2016 (valori stimati)

PAESE (IN $)	ETTOLITRI	15/16 variaz %	DOLLARI	15/16 variaz %
1. ITALIA	2.538.153	-0.5	1.338.153.000	+ 3,1
2. CILE	1.563.043	+19,1	269.912.000	+ 0.9
3. AUSTRALIA	1.399.593	-13,6	344.484.000	- 9,8
4. FRANCIA	1.064.967	+12,3	931.954.000	+ 7,6
5. N. ZELANDA	661.385	+14.1	400.586.000	+ 11,3
6. ARGENTINA	649.004	-26,1	244.779.000	- 5,6
7. SPAGNA	411.970	+5,1	198.090.000	+ 3,3
8. *ALTRI PAESI*	575.412	- -	274.664.000	- -
TOTALE	**8.863.527**	**+ 0,3**	**4.002.621.000**	**+ 2,8**

fonte Fonte: Italian Wine & Food

produttori di Napa e Sonoma, accorsi per un confronto nel bicchiere. Dal punto di vista della ristorazione, San Francisco ha pochi eguali in America per numero di indirizzi e qualità media, un aspetto che traina i consumi di vino, incluso quello italiano che può vantare su alcuni tra i migliori locali a livello mondiale. Le pizze di Tony Gemignani, tra le migliori pizze in città con la sua **Tony's Pizza Napoletana**, hanno accompagnato i Tre Bicchieri; tra i giovani italiani più promettenti, premiato Michele Belotti, bergamasco, con base a Oakland; mentre **Acquerello**, miglior ristorante italiano in città nella nuova Guida, è il primo ristorante Usa ad aggiudicarsi le Tre Forchette Tricolore di slancio, il massimo riconoscimento. Aperto nel 1989, offre una delle più raffinate esperienze gastronomiche italiane con una cantina da sogno, fresca e fruibile, e una mano in cucina felicissima, pulitissima negli accostamenti. Sarebbe tra i primissimi posti anche rapportato con il contesto gastronomico in Italia. La chef, lo dice sottovoce, ha origini francesi: è Suzette Gresham, proprietaria del locale insieme a Giancarlo Paterlini.

Per il prossimo anno sarà programmata una tappa in un nuovo Stato, il mercato americano è ancora molto poco esplorato considerando l'esiguità delle rotte battute. C'è tutto l'interno da scoprire, Stati che condividono propensione alla spesa, conoscenza e passione per l'Italia: tre condizioni ideali. Al netto delle preoccupazioni per le politiche protezionistiche di Trump, il Paese più battuto dai produttori italiani è ancora quello più inesplorato. E tra poco meno di un mese si riparte, il circuito si rimetterà in moto il 18 marzo a Düsseldorf: i Tre Bicchieri apriranno la 24esima edizione della ProWein.