



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## ANTEPRIME 2016. BIANCO, ROSSO E ROSÉ SUL LAGO DI GARDA

### EXPORT

Record europeo: 9,8 mld di euro nel 2015. Usa in testa, boom di vendite in Cina

pag. 3

### ASTE

Investire sul vino conviene? E Sotheby's inaugura la stagione dedicata all'Ornellaia

pag. 4

### ESTERI

Troppi pesticidi a Bordeaux? Il braccio di ferro tra vigneron e associazioni di tutela

pag. 9

### ANTEPRIME

Bardolino, Charetto e Lugana in scena sul Lago di Garda. I bilanci dei consorzi

pag. 10

### L'INTERVISTA

Il ruolo del vino cooperativo nel Terzo Millennio. Parla Ruenza Santandrea

pag. 14



## Coldiretti e Fondazione Symbola: "Ecco com'è cambiato il vino negli ultimi 30 anni". Dallo scandalo al metanolo del 1986 ai primati dell'export del 2015

Non è un trentesimo anniversario che il mondo del vino ricorda con piacere, ma dal 1986, anno in cui 23 persone morirono per aver bevuto del vino adulterato con il metanolo, l'Italia ha rivoluzionato il suo modo di fare il vino. Per molti, paradossalmente, quello scandalo che provocò un gravissimo danno di immagine (11 le condanne ai responsabili) segnò un percorso di rinascita. E la Coldiretti con Fondazione Symbola lo evidenziano nel Dossier 'Accadde domani'. Proprio nel 1986, dopo i primi decessi e intossicazioni a Milano, il governo Craxi potenziò le attività di repressione e prevenzione delle sofisticazioni alimentari, istituendo l'anagrafe vitivinicola regionale e favorendo quel lento processo che ha portato negli anni l'Italia a produrre meno (da 76,8 milioni di ettolitri a 47,4 milioni attuali), ma con una qualità sempre crescente. Oggi, il nostro Paese detiene il primato europeo per vini a denominazione (73 Docg, 332 Doc e 118 Igt), che rappresentano i due terzi delle bottiglie prodotte rispetto al 10% di trent'anni fa. Nel 2015, sottolinea la Coldiretti, abbiamo registrato il record storico a valore nelle esportazioni, con 5,4



miliardi di euro (+575% rispetto al 1986). E ogni anno il vino dà lavoro a 1,25 milioni di persone, alimentando opportunità di occupazione in 18 settori dell'economia nazionale: dall'agricoltura ai trasporti, dal campo assicurativo alla cosmetica e alla pubblicità.

Nel 2015, una bottiglia esportata su 5 è fatta in Italia, attualmente il più grande esportatore, soprattutto verso gli Usa (1,3 miliardi di euro), Germania e Regno Unito. È stato

un trentennio di cambiamenti, in cui si è affermato il biologico. Anche qui l'Italia vanta numeri importanti: il 22% dei vigneti mondiali bio, con 72.300 ettari, 10 mila aziende e 1.300 cantine. Mentre sul fronte interno, i 30 anni che ci separano dallo scandalo del metanolo, hanno visto i consumi procapite crollare da 68 litri del 1986 a 37 litri, il minimo storico dal 1861. "Si beve meno ma si beve meglio" sottolineano Coldiretti e Fondazione Symbola, ricordando come il vino sia diventato espressione di uno stile di vita lento e attento all'equilibrio psico-fisico, anche tra i più giovani. Il 73% dei consumatori beve a casa, prevalentemente durante i pasti, apprezzando in 8 casi su 10 più il rosso rispetto al bianco o alle bollicine, preferiti invece da chi lo consuma fuori casa (62%). Sono cambiate anche le modalità di fruizione, grazie a ritrovati tecnologici, come bag in box, qr-code in etichetta, codici braille, tappi in vetro. Oggi l'Italia conta 35 mila sommelier, a cui è affidato un importante compito educativo. Infine, tra vigne e cantine dal Piemonte alla Sicilia, si contano circa 3 milioni di turisti per un giro d'affari di 4 miliardi annui. - G. A.

## Sostenibilità, passi avanti verso un regolamento condiviso europeo

Novità in arrivo per i produttori impegnati nella sostenibilità del vino. Il comitato direttivo per il progetto europeo Pef (product environmental footprint), in seno alla Commissione Ue e formato da esperti di tutti gli Stati membri, ha approvato le linee guida elaborate e proposte dal gruppo pilota Wine Pef, a cui partecipano enti e produttori del settore vinicolo (tra cui Uiv, Cive, Feve, Nomacorc, l'azienda italiana Salcheto).

**Si tratta di un nuovo tassello che si aggiunge, in vista dell'elaborazione di un metodo europeo armonizzato per la misurazione volontaria dell'impronta ambientale.** L'iter del progetto pilota prevede che le linee guida siano applicate su tre prodotti vitivinicoli attualmente sul mercato, in modo da testarne l'applicabilità. Entro dicembre 2016 si prevede l'elaborazione del regolamento finale, su cui la Commissione fonderà le scelte politiche in materia. Soddisfazione del Ceev, che coordina la segreteria tecnica del Wine Pef. Un "passo avanti" per chi in Europa vuol fare della sostenibilità un valore aggiunto quantificabile e comunicabile.



## Record storico per l'export di vino Ue: raggiunti 9,8 miliardi di euro Ceev: "La Commissione chiuda i negoziati con Usa, Giappone e avvii quelli con la Cina"

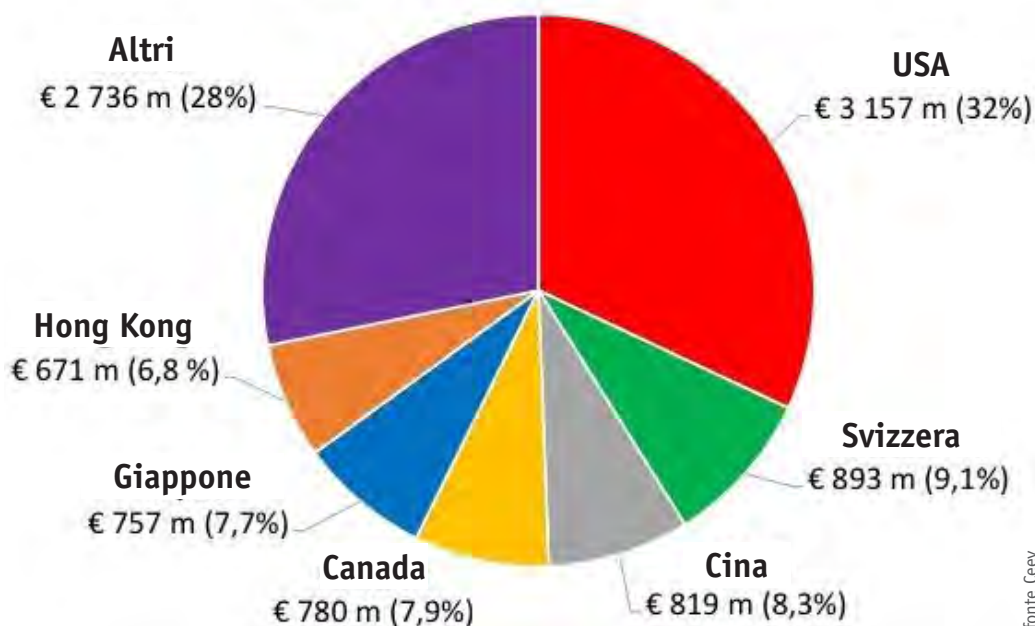
Il 2015 sarà ricordato come l'anno migliore per l'export di vino nel Vecchio continente, visto che è stata raggiunta la cifra record di 9,8 miliardi di euro, con un balzo dell'8,9% sul 2014. Un risultato che arriva dopo un trend di relativa stabilità durato tre anni. Ciò che va sottolineato è, da un lato, l'aumento in volumi, con 21,9 milioni di ettolitri inviati in tutto il mondo (+3%), un quantitativo equivalente a 2,9 miliardi di bottiglie; dall'altro lato, va evidenziato il saldo positivo import/export per oltre 7 miliardi

di euro. Soddisfatto Jean-Marie Barillère, il presidente del Ceev, Comitato europeo delle imprese vinicole che rappresenta 24 enti di settore, con 7mila aziende che valgono il 90% dell'export comunitario.

Il valore del vino europeo è costituito da vini imbottigliati (96% dei valori) e da vini Do e Ig (90%); a volumi, il 67% è in bottiglia mentre lo sfuso, che vale il 17% dei volumi, rappresenta a valore solo il 3% (prezzo medio di 0,85 euro/litro).

Quali i fattori di crescita? Il risultato si spiega con l'ottima performance degli Usa che, con 3,15 miliardi di euro, resta il più importante mercato di destinazione dei prodotti made in Ue. A valore, il 2015 registra +18%, con un prezzo medio di 5,61 euro/litro rispetto a una media di 4,47 euro/litro. "L'effetto cambio tra euro e dollaro" dice il Ceev "spiega solo in parte questo andamento". Altro elemento è la forte ripresa del mercato cinese,

### ESPORTAZIONI UE (MLN €) 2015



fonte Ceev

dopo due anni di calo a causa dei noti contrasti tra Ue e Cina. In questo Paese, i vini europei registrano +26% a valore (prezzo medio di 2,88 euro/litro) e +29% in volume.

E le prospettive potranno essere ancora migliori, soprattutto in Asia e nel Pacifico, se l'Europa riuscirà a ottenere condizioni commerciali analoghe a quelle dei competitor. Ad oggi, solo uno dei 5 principali Paesi clienti (vedi grafico sotto) ha chiuso i negoziati con l'Ue, e quello col Canada (Ceta) firmato nel 2013 non è stato ancora ratificato. "Chiediamo all'Ue" dice il segretario generale del Ceev, Ignacio Sanchez Recarte "di chiudere al più presto possibile i negoziati con Usa e Giappone, e di avviare quelli con la Cina".

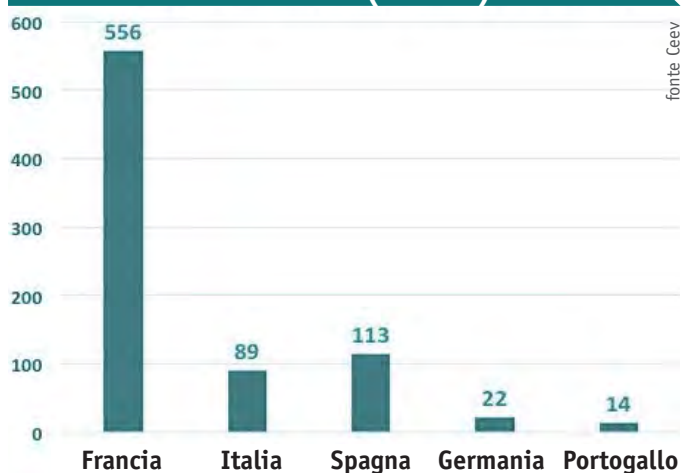
### Vini identitari, affondo di Martina: "Mi aspetto atti concreti da Hogan"

Maurizio Martina alza il tiro sulla questione dei vini identitari. "Dobbiamo portare a casa la partita definitiva sulla non liberalizzazione dei nomi dei vitigni".

Secondo il ministro delle Politiche agricole, è un fatto positivo che il Commissario Ue, Phil Hogan, abbia rivisto il suo orientamento. "Ma ora mi aspetto atti concreti, che ci confermino quello che ci ha già detto; ovvero che non si procede per le vie ipotizzate originariamente".



### ESPORTATORI IN CINA (MLN €) 2015



fonte Ceev

## Il 2015 di Sotheby's: l'Asia perde lotti e compratori, ma resta in testa per prezzo medio



Sotheby's fa il bilancio 2015. Per la voce vino, lo scorso anno la torta dei buyer è stata così ripartita: 52% dall'Asia, 30% dal Nord America, 15% dall'Europa, 3% dall'America Latina. Se i clienti statunitensi sono aumentati del 7% sul 2014, quelli asiatici sono diminuiti del 3%, così come i lotti venduti ad Hong Kong: 2528 per un prezzo medio di 7.850 dollari. Sono stati 6.199 a Londra, ad un prezzo medio di 2.295 dollari e 6.366 a New York al prezzo medio di 4.136. L'ammontare totale è stato di 60,4 milioni di dollari, di cui 26,3 milioni incassati sulla piazza di New York, 19,9 milioni ad Hong Kong e 14,2 milioni a Londra. Per il 2016 sono previste 24 aste di fine wine.

## Buono il debutto per l'archivio Ornellaia by Sotheby's. A New York 1,9 milioni di dollari

Con l'auktion dello scorso 27 febbraio a New York, Sotheby's ha inaugurato la stagione di aste dedicata all'archivio storico Ornellaia, con annate che vanno dalla 1994 alla 2000. All'incanto anche una serie di insolite vendemmie, 2004 e 2006, in diversi formati, e anche l'Ornellaia bianco 2013. L'asta ha raccolto 1,9 milioni di dollari (contro la previsione di 1,6 milioni), registrando una forte presenza di compratori online: il 26% dei lotti è stato acquistato a distanza. Ma non è finita. L'archivio Ornellaia sarà protagonista anche nelle aste di Londra (il 16 marzo) e di Hong Kong (il 2 aprile).



## Investimenti, è finita l'era dei titoli di Stato. Adesso gli italiani puntano sul vino.

Nascondere i soldi sotto il materasso o investirli? E, nel caso, in che settore? Secondo uno studio Censis-Mediobanca-Liv-Ex, commissionato dalla griffe Ornellaia, il vino sarebbe tra le prime scelte degli italiani: il 30,6% risponde, infatti, che investirebbe i propri risparmi in aziende vitivinicole o alimentari in genere. Viene prima solo il cosiddetto "sogno nel cassetto": investire insomma in una propria iniziativa (opzione scelta dal 42,5% degli italiani). Scendono, invece, le scelte di investimento in ambito informatico (19%), multinazionali (9,8%) e made in Italy tradizionale (29%). In discesa libera titoli di stato (diminuiti di 17,2 miliardi) e obbligazioni bancarie (scese di ben 144,7 miliardi di euro). Il vino, invece, dà sicurezza, grazie alle ottime performance degli ultimi dieci anni: in piena crisi economica, ha saputo riposizionarsi all'estero, crescendo sia in quantità (+23%), sia e soprattutto in va-

lore (+84,3%). Ma cosa significa investire nel vino? Secondo lo studio, i modi più redditizi per farlo sarebbero l'acquisto di etichette pregiate (con un occhio puntato all'indice Liv-ex), o di azioni dei produttori quotati nel mondo: secondo Mediobanca, un euro investito in vino nel lontano 2001 oggi vale 5,4 euro.



## VINI&SCIENZA. GLI AROMI: DA COSA SONO DETERMINATI E COME CONTROLLARLI

I composti aromatici nelle uve svolgono un ruolo fondamentale nel definire parametri qualitativi e tipici del vino. I maggiori gruppi di metaboliti aromatici sono: terpeni (monoterpeni, sesquiterpeni), norisoprenoidi, tioli, metossipirazione, alcoli e aldeidi alifatici. I terpeni conferiscono gradevoli note floreali di rosa, coriandolo, canfora, ma anche erbacee, mentre i norisoprenoidi conferiscono note floreali e fruttate, come violetta, frutti esotici e composta di mele e miele. Le sfumature quali gemma di cassi, bosso, pompelmo e frutto della passione sono date dai tioli, anche se in funzione della concentrazione sono responsabili di odori indesiderati. L'aroma determinato dalle metossipirazine richiama note vegetali o verdi associate al frutto immaturo, spesso poco gradite dal consumatore. Aldeidi e alcoli, come le metossipirazine, sono responsabili, a basse concentrazioni, dell'aroma erbaceo; ma a dosi più elevate danno note poco gradite di erbaceo, frutta acerba, foglia stropicciata e talvolta di amaro. Negli ultimi anni sono state acquisite ampie conoscenze sull'accumulo di aromi nello sviluppo dell'acino, permettendo di individuare le specifiche fasi fenologiche di maggiore accumulo e poter intervenire. Ad esempio, per il Moscato bianco, il contenuto di aromi totali è abbondante nei fiori e presente dalle prime fasi di sviluppo dell'acino, per poi aumentare nella maturazione fino al picco in pre-vendemmia. Per quanto riguarda la biosintesi dei norisoprenoidi, il loro accumulo è legato a fattori climatici e colturali. La radiazione solare favorirebbe la biosintesi dei carotenoidi dall'allegagione alla fase erbacea e, dopo la scomparsa della clorofilla, ne determinerebbe la degradazione e trasformazione in norisoprenoidi. Nello specifico, esperimenti effettuati su Sangiovese, Ciliegiole e Moscato bianco hanno evidenziato che l'asportazione in pre-fioritura o all'allegagione di foglie nella zona dei grappoli stimola la biosintesi dei carotenoidi nella fase erbacea dell'acino favorendone la degradazione.



**Attilio Scienza** Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

(studio tratto da un intervento su *Italus Hortus* del prof. C. D'Onofrio "Caratterizzazione funzionale della biosintesi degli aromi delle uve durante lo sviluppo dell'acino e controllo della qualità aromatica delle uve")

## Fondazione Mach, adesso servizi a pagamento: pronte le prime sette convenzioni

Stop alle consulenze tecniche pubbliche e gratuite della Fondazione Edmund Mach.

L'Istituto di San Michele all'Adige fa sapere che da adesso in poi i servizi saranno usufruibili dietro espressa richiesta e con pagamento di una tariffa a titolo di contribuzione ai costi. Si passa quindi da un rapporto di assistenza, ad uno di partnership con le imprese. Il sistema è già stato applicato al comparto frutticolo e adesso si estenderà anche a quello vitivinicolo. Sette le convenzioni triennali pronte a partire che hanno come partner Cavit, Mezzacorona, Lavis, Cantina Trento, Consorzio Vignaioli del Trentino, Cantine Ferrari e Liprovit. Va da sé che ogni realtà può fare delle richieste specifiche e ottenere in cambio una serie di servizi che vanno dalla sperimentazione al monitoraggio, al servizio meteo e alla formazione. Una strategia che, secondo le prime stime, dovrebbe portare al casse della Fondazione, circa 300 mila euro.



## Laimburg, nuovo laboratorio sensoriale per i prodotti made in Alto Adige

Avrà una superficie di circa 220 metri quadrati al suo interno ci saranno 16 stazioni di degustazione. Con una spesa, decisa dalla Provincia di Bolzano, di circa 600 mila euro (cofinanziati dal fondo Fesr) il Centro di sperimentazione Laimburg ospiterà il nuovo laboratorio sensoriale dell'Alto Adige. Servirà al settore agroalimentare provinciale per valorizzare i prodotti made in Alto Adige, compresi quelli vinicoli, attraverso ricerca, sperimentazione e formazione. "Un investimento sul futuro", dice il presidente Arno Kompatscher "grazie alla stretta collaborazione con i vari partner presenti sul territorio, puntiamo a sviluppare un settore sempre più sostenibile sostenendo la produzione di qualità".



## Lavori in corso a Valdobbiadene, 'Città europea del Vino', per il mega grappolo di Prosecco

Un gigantesco grappolo di prosecco in ferro e vetro, alto quattro metri e mezzo, del peso di oltre mezza tonnellata. È il regalo che i maestri forgia-  
tori della Fucina Zanini Alessandro Pe-  
derobba (col sostegno della Cantina Drusian Francesco Valdobbiadene) stanno realizzando per l'Antica fiera di San Gregorio, in programma il 12-14 marzo prossimi, che segna l'inizio della primavera nelle terre del Prosecco superiore. Servirà a celebrare il riconoscimento di Città europea del vino 2016, assegnato a Conegliano e Valdobbiadene. Farà il paio con la nota britola, il coltello celebrativo realizzato due anni fa, e sarà esposto durante l'evento la Cittadella dei Taglienti a Villa dei cedri.



### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Attilio Scienza

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### foto

Consorzio Tutela Vino Bardolino Doc

### 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

**4 marzo**

### **Convegno**

**"Verso una nuova alleanza tra genetica e vite"**

promosso

dal Crea Susegana

Treviso

**5 marzo**

### **Festa delle Donne del Vino in Toscana**

20 cantine toscane interpretano il tema

"Il vino a tavola"

*festadonnedelvino.it*

**5 marzo**

### **Livewine 2016**

Palazzo del Ghiaccio

Via Piranesi 14

Milano

fino al 7 marzo

*livewine.it*

**5 marzo**

### **Convegno**

**"Liberalizzazione Ue nomi dei vitigni: denominazioni italiane a rischio. Il no della filiera"**

Centro fieristico

Fermo Forum

Fermo (Ascoli Piceno)

ore 11

**6 marzo**

### **Anteprima Bardolino**

Chiaretto e Lugana

Lazise (Verona)

fino al 7 marzo

**13 marzo**

### **Prowein**

**Dusseldorf**

fino al 15 marzo

*prowein.com*

**20 marzo**

### **Roero Days**

Reggia di Venaria

Torino

fino al 21 marzo

**21 marzo**

### **Pizza&Chiaretto**

**abbinamento perfetto**

Urbino dei Laghi

Urbino

*tenutasantigiacom*

*efilippo.it*

**9 aprile**

### **Vinnatur**

Villa Favorita

Sarego (Vicenza)

fino all'11 aprile

**10 aprile**

### **Vinitaly di Verona**

fino al 13 aprile

*vinitaly.com*

**22 maggio**

### **Vitignoitalia**

Castel dell'Ovo

Napoli

fino al 24 maggio

*vitignoitalia.it*

**2 giugno**

### **Congresso nazionale**

**Assoenologi**

Verona

fino al 4 giugno

**2 giugno**

### **Vini nel Mondo**

Spoletto (Pg)

fino al 5 giugno

*vininelmondo.org*

## Più acquisti online in Cina. L'azienda Jiuxian aumenterà l'import di vino rosso

Jiuxian, tra i leader cinesi dell'e-commerce di liquori e vini, ha annunciato di voler rafforzare l'acquisto di vino dall'estero. Soprattutto rosso, di alta gamma, molto amato e richiesto dai consumatori. Hao Hongfeng, presidente del cda, punta a stimolare lo sviluppo del commercio di rosso nel Paese asiatico. Fondata nel 2009, Jiuxian conta milioni di membri iscritti. Il suo punto di forza è il sistema logistico, con 350 mila metri quadri di magazzini tra Pechino, Chengdu, Guangzhou e altre città. Dopo una campagna di scouting di qualche anno fa in tutto il mondo, Jiuxian (che nel 2013 vendette online un milione di bottiglie di vino nel solo giorno di San Valentino) ha attivato accordi di fornitura con diverse cantine di Francia, Italia, Usa e Australia. La spesa per l'e-commerce in Cina (dove operano giganti del calibro di Alibaba e JD.com) è al 16% di tutte le vendite al dettaglio, secondo dati eMarketer, ed è destinata a salire al 19,6% nel 2016.

## Veronafiere rafforza l'e-commerce e si allea con H-Farm

Veronafiere punta dritto sull'e-commerce del vino e avvia una partnership con H-Farm, piattaforma di servizi all'innovazione in campo digitale, fondata da Riccardo Donadon e quotata da fine 2015 sul mercato Aim di Borsa Italiana (17 mln di fatturato nel 2014). Lo fa facendo entrare l'azienda veneta, con sede a Roncade (Treviso), per una quota del 36,5% in Design Wine, società partecipata da Veronafiere, che coordina Vinitaly wine club e l'applicazione mobile Vino. Per il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese, si tratta di un "passo in avanti nel progetto e-commerce in ottica internazionale". "Il settore vinicolo ha enormi potenzialità" dice Riccardo Donadon "e questo accordo rappresenta per noi e per il mondo del vino italiano una grossa finestra di opportunità".

## Il Tour de France parla (e beve) cileno. La protesta dei vigneron contro la scelta dello sponsor sudamericano

Un Tour de France sponsorizzato da vini cileni? L'accordo tra gli organizzatori della gara ciclistica e la cantina Cono Sur (del gruppo Concha y Toro) è stato firmato lo scorso anno e sarà valido fino al 2017: ad accompagnare gli atleti saranno i vini della linea 'Bicicleta'. Ma la scelta sta facendo parecchio discutere: non l'hanno presa bene i vigneron della Languedoc che hanno minacciato di boicottare e bloccare la tappa n.11 del Tour che attraverserà la Regione il 13 luglio (da Carcassone a Montpellier). Sebbene, lo sponsor non gradito non accompagnerà le tappe francesi, ma quelle al di fuori dei confini nazionali che quest'anno sono Spagna, Principato di Andorra e Svizzera. All'interno, infatti, i prodotti alcolici non possono essere sponsor di eventi sportivi.

## Ritornano, per farsi ricordare



*Dopo sedici mesi,  
più intense, più eleganti di sempre.  
Le nuove suadenti sinfonie olfattive  
della Linea Selezione di Cantina Tramin.*

CANTINA  
**TRAMIN**  
KELLEREI

DA UN GRANDE PASSATO NASCE UN GRANDE FUTURO

Vinitaly, 50<sup>a</sup> edizione

FACCI & POLLINI



VERONA  
10-13  
APRILE  
2016

  
**vinitaly**  
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

INGRESSO RISERVATO  
AD OPERATORI DEL SETTORE

TOGETHER WITH

ENOLITECH



SOL & AGRIFOOD  
TASTE OF BUSINESS

 **OperaWine**  
VERONA, 9 APRILE 2016  
Premier Event - [operawine.it](http://operawine.it)

ORGANIZED BY

FOLLOW US



[INFO.VINITALY@VERONAFIERE.IT](mailto:INFO.VINITALY@VERONAFIERE.IT)

[VINITALY.COM](http://VINITALY.COM)





# Bordeaux sotto accusa: troppi pesticidi in vigna? La protesta

**C**ONTINUA A BORDEAUX lo scontro tra gli attivisti antipesticidi e i vigneron della Regione: i primi chiedono di abbandonare il *Système de Management Environnemental* (protocollo utilizzato in vigna) e di applicare la formula '1 école + 1 enfant = 0 pesticide', i secondi non sembrano voler cedere di un passo. Lo scontro si è inasprito nei giorni scorsi, dopo che una trasmissione della Tv pubblica - *Cash Investigations* - ha rivelato l'elenco dei pesticidi agricoli acquistati nel quinquennio 2008-2013, evidenziando che è proprio Bordeaux la zona che ne utilizza di più. In Francia ogni anno ne

verrebbero spruzzati 65 mila tonnellate (il più alto numero in Europa), di cui 3320 solo nella Gironda. Ma ad aizzare ancora di più le proteste sarebbe il dato per cui ben 132 scuole della Regione si trovano a ridosso dei vigneti, tanto che, in questa zona, il rischio di leucemia infantile, pare, sia superiore alla media nazionale del 20%.

**NON SI È FATTA ATTENDERE LA MOBILITAZIONE** delle associazioni, da anni impegnate in questa battaglia, che domenica hanno promosso la 'Marche Blanche' (1.500 le presenze) e hanno, poi, fatto partire una raccolta firme a sostegno della causa: raccolte 84,6 mila sottoscrizioni che, però,

non sono bastate a prendere misure più restrittive. All'incontro con la leader dei manifestanti, Marie-Lys Bibeyran (associazione *Génération Future*), il Prefetto di Bordeaux ha riposto che l'unica normativa applicabile è quella approvata nel 2014, che vieta l'uso di fitofarmaci nel raggio di 50 metri da scuole e asili, a cui, semmai, possono aggiungersi delle altre misure precauzionali, quali l'impianto di siepi o l'utilizzo di materiali che limitino la dispersione dei prodotti. Si ricordi, tra l'altro che tale provvedimento fu adottato dopo che nel maggio del 2014 un trattamento tra i filari, a Villeneuve-de-Blaye, avrebbe avvelenato tutta una scolaresca. Il caso è stato riaperto proprio qualche mese fa e i procedimenti giudiziari, per accertare le colpe, sono ancora in corso. Ritornando al presente, la proposta dei manifestanti - in vista dei mesi clou in vigneto per la prossima vendemmia - è la creazione di un comitato di sorveglianza sui trattamenti fitosanitari, che coinvolga servizi statali, istituzioni del vino, sindacati agricoli e associazioni civili, cercando stabilire dei limiti da non oltrepassare. Ma la strada davanti a loro appare ancora lunga e "avvelenata"... - **L. S.**

## IL MIO EXPORT. Klaus Gasser - Cantina Terlano

### 1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE?

Attualmente circa il 30%. In particolare Germania e Stati Uniti. E poi un po' tutta Europa.

### 2. COME SONO CAMBIATI L'ATTEGGIAMENTO E L'INTERESSE DEI CONSUMATORI STRANIERI NEI CONFRONTI DEL VINO ITALIANO?

Anche se ultimamente la situazione sta cambiando, è ancora difficile posizionare i bianchi italiani di alto livello. Il consumatore medio conosce l'Italia per i rossi di Piemonte e Toscana, e bianchi come Pinot Grigio economici.

### 3. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Soprattutto tramite il contatto diretto con sommelier, buyer e stampa. Puntiamo molto su masterclass e incoming, poiché siamo convinti che una visita del cliente in azienda sia il modo migliore per conoscere la nostra filosofia di produzione.

### 4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO (POSITIVO/NEGATIVO) LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

In Giappone, i sommelier sono in servizio fino a mezzanotte, la masterclass del nostro importatore è iniziata solo alla una e la degustazione con 15 persone è finita alle tre. È stato affascinante vedere quanto fosse forte la passione e il loro interesse.



*Salgono le quotazioni del Lugana, mentre il Bardolino punta ai consumi di lusso della Svizzera di fine '800 e il Chiaretto fa il bilancio dei primi tre anni dalla rivoluzione rosè. Ecco come si presenta questo tris di vini all'appuntamento di Lazise*

# Bianco, rosso e rosè. Le Anteprime sul Lago di Garda

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

**A**BBINAMENTO INEDITO PER BARDOLINO, CHIARETTO e Lugana che quest'anno si presentano insieme all'appuntamento con le Anteprime (6 e 7 marzo a Lazise). Complessivamente le tre denominazioni significano 42 milioni di bottiglie e un fatturato di 125 milioni di euro. *“La decisione di presentare insieme la nuova annata ai consumatori, alla stampa ed agli operatori”* dicono i presidenti dei due Consorzi, Luca Formentini per il Lugana e Franco Cristoforetti per il Bardolino e il Chiaretto *“deriva proprio dalla nostra territorialità condivisa: siamo diverse sfaccettature di un unico territorio”*. Le denominazioni di origine del Lugana e del Bardolino, anche la versione rosè del Chiaretto, si estendono per 4500 ettari di vigneto specializzato, di cui 3000 per il Bardolino e 1500 per il Lugana. Particolarmente interessanti le performance del Chiaretto, cresciuto in sei anni da 4,5 a 10 milioni di bottiglie vendute. Un trend che riguarda anche il Lugana che ha raddoppiato i volumi, passando da 8 a 15 milioni di bottiglie, e aumentando il valore salito del 35%, posizionandosi su una delle quotazioni medie più alte in Italia, nel settore dei vini bianchi.

## IL LUGANA SECONDO IL PRESIDENTE LUCA FORMENTINI

*Come è cambiato il Lugana negli ultimi dieci anni?*

Dieci anni fa quella del Lugana era una denominazione che stava conoscendo i suoi primi reali successi. Gli ettari di vigneto erano intorno ai 500, le bottiglie circa 5 milioni, il numero dei produttori abbastanza contenuto, il mercato sostanzialmente concentrato nella zona di origine. La piena consapevolezza della potenzialità del vitigno autoctono locale, il trebbiano di Lugana, per il quale è stato ufficializzato il nome di turbiana solo nel 2011, e della sua associazione con le argille della Lugana, è andata maturando appena negli anni Novanta. Lo stesso Gino Veronelli, parlando del Lugana nel 2001, scriveva che la sua impressione era quella di essere in ritardo nell'approfondimento della denominazione. Nel frattempo, si incominciava a comprendere che, in aggiunta alla sua prerogativa di estrema bevibilità nelle fase giovanili, il Lugana, grazie alla naturale alta acidità della turbiana, unita alla mineralità (termine oggi sin troppo abusato) dei suoli argillosi della zona, era un vino bianco con ottime doti di invecchiamento. Oggi il Lugana è la settima denominazione d'origine italiana nell'ambito dei vini >>



## L'EVENTO

I vini della vendemmia 2015 di Chiaretto, Lugana e Bardolino saranno offerti in degustazione al pubblico, il prossimo 6 e 7 Marzo a Lazise (Verona), sul lago di Garda, nel cuore del territorio di origine della produzione. All'Anteprima, organizzata dai Consorzi di tutela del Bardolino e del Lugana, hanno aderito 90 produttori con oltre 300 vini in degustazione, tra cui una retrospettiva dell'annata 2014. [anteprimalazise.it](http://anteprimalazise.it)

» bianchi, gli ettari vitati sono diventati 1500, le bottiglie 15 milioni e la domanda resta altissima, spingendo in alto sia la produzione sia i prezzi.

### *A proposito di prezzi, quali sono le motivazioni di una crescita tanto sostenuta?*

Negli ultimi sei anni la doc del Lugana è al centro di una delle crescite più significative. Tanto per far capire, le quotazioni medie nella vendemmia 2015 sono salite attorno ai 170-190 euro al quintale e la quotazione del vino all'ingrosso è intorno ai 4 euro al litro. Quindi molto elevate. Credo che la continua crescita della domanda di Lugana da parte dei consumatori italiani e stranieri testimoni come questo vino possa essere definito assolutamente moderno, laddove per modernità si intenda l'adesione ad un forte modello identitario territoriale. Il Lugana "sa" di Lugana, racconta l'associazione fra un grande vitigno autoctono e un territorio dalle caratteristiche uniche, che si manifesta nella pienezza fruttata del primo e nei toni minerali del secondo, da sempre caratteristici dei nostri bianchi. La nostra filiera, inoltre, vede il continuo affacciarsi di nuovi operatori privati, dotati di un forte orientamento al mercato. Attualmente sono ben

54 le aziende, alcune nate solo nell'ultimo triennio, che imbottigliano in zona.

### **BARDOLINO E CHIARETTO SECONDO IL PRESIDENTE FRANCO CRISTOFORETTI**

#### *Allora questa rivoluzione rosa del Chiaretto sta andando avanti?*

La rivoluzione rosa del Bardolino Chiaretto è stata figlia della vendemmia 2014. Mentre molti in Italia guardavano con timore alle anomalie dell'annata, i nostri produttori - ben 93 nella sola zona di produzione - hanno provato a trasformarle in un'opportunità, adottando l'evoluzione di stile su cui stavamo riflettendo da tre anni, e dunque raccolte più precoci, minuzioso controllo termico, pressature soffici, macerazioni brevissime, per ottenere colori molto chiari e profumi più orientati agli agrumi, che sono tra le prerogative del nostro vitigno principale, ossia la corvina veronese, e poi all'albicocca e al piccolo frutto di bosco, con una traccia officinale a far da complemento. La sfida era impegnativa, perché il Chiaretto si vendeva già bene - 10 milioni di bottiglie - per cui cambiare poteva essere un rischio, ma avevamo la consapevolezza di doverci caratterizzare meglio, di »



# GIUSTI



[www.giustiwine.com](http://www.giustiwine.com)

## NON SOLO LAZISE.

### L'ANTEPRIMA CHIARETTO ANCHE A VERONA

Se l'appuntamento principale è a Lazise, sul lago di Garda, domenica 6 e lunedì 7 marzo il Chiaretto festeggia l'Anteprima anche in otto locali di Verona: l'Osteria Monte Baldo (finita alla ribalta delle cronache vitivinicole per essere stata "diffidata" dal Consorzio durante l'Anteprima di Verona. L'accusa? Aver proposto un menu a base di Amarone, proprio come adesso farà in accordo col Consorzio), l'Osteria al Carroarmato, la trattoria Al Bersagliere, l'Osteria Le Petarine, il Vescovo Moro, l'Osteria Al Duca, l'Osteria Giulietta e Romeo e, fuori dal centro, la trattoria Dal Gal, a San Massimo. Ciascuna delle otto osterie aderenti offrirà in mescita, tre o quattro diverse versioni, del Bardolino Chiaretto.

» dover mirare ad un'identità più squisitamente lacustre e nordica. A distanza di un anno possiamo dire che non solo non ci hanno abbandonato i nostri tradizionali mercati di sbocco, ma sono arrivati, finalmente, i primi concreti segnali di interesse da mercati che per il Chiaretto erano dei tabù, come gli Stati Uniti, la Scandinavia, il Canada. Il fatto che a Miami il Chiaretto sia diventato uno dei vini rosati di riferimento dei club più esclusivi, insieme con i rosé della Provenza, è indicativo delle nuove potenzialità: là vogliono il Chiaretto nel formato della doppia magnum, che finisce nei listini dei ristoranti a 300 dollari, una quotazione inimmaginabile in passato.

### *E per il Bardolino che progetti avete?*

Con la vendemmia 2015 è partito un progetto dedicato al Bardolino, il nostro vino rosso. L'ambizione è quella di valorizzare quelle distinzioni territoriali, che erano ben definite già a fine Ottocento, che sono state confermate dalla zonazione effettuata nell'ultimo decennio, ma che erano andate offuscandosi nel dopoguerra. Un gruppo di lavoro costituito da una quindicina di produttori, dai grandi gruppi vinicoli ai piccoli vignaioli, ha elaborato delle specifiche linee guida, approvate dal Consorzio di tutela e condivise dalla filiera. Senza smarrire la nostra tradizionale beva, vogliamo tornare a produrre dei Bardolino che raccontino le tre macro aree storiche del nostro territorio e che sappiano esprimersi al meglio in un arco temporale di almeno cinque anni, giocando non sulla potenza, ma sull'eleganza. Il Bardolino di fine Ottocento veniva venduto insieme coi Borgogna nei grandi hotel della Svizzera: perché non potremmo riuscirci di nuovo?



# NOMACORC®

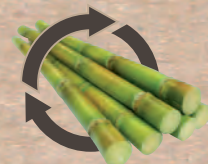
## Select bio™

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI  
BIOPLASTICIDERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO



## La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio

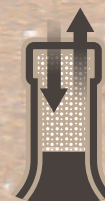
Polimeri  
rinnovabili  
di origine  
vegetale



100 %  
riciclabili



Gestione  
ottimale  
dell'ossigeno



Nomacorc SA Italia | via L.Dalla Via, 3B  
centro direz. Summano, torre A, piano 5° | 36015 Schio (Vi) | Italia  
tel: +3904451656521 | fax: +3904451656136

[www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)

Membre de  
VINVENTIONS™

*Intervista al coordinatore vino di Alleanza delle Cooperative: "Prendiamo esempio dai francesi con il vin de France e valorizziamo i nostri prodotti". Sui vini identitari "vietato abbassare la guardia". Poi l'appello alla Gdo: "Stop alle aste al ribasso"*

# La "ricetta cooperativa" per il vino italiano. Parla Ruenza Santandrea

▲ a cura di Gianluca Atzeni

**C'**È ATTESA PER LA RIUNIONE DELL'INTER-gruppo al Parlamento europeo prevista per martedì 8 marzo. Perché sul tavolo ci sarà il tema del dossier etichettatura e, quindi, dei vini identitari. In quella sede, ci sarà un confronto con il Commissario europeo all'Agricoltura, Phil Hogan, da cui ci si aspetta un impegno definitivo dell'Ue a chiudere la questione. A Strasburgo, ci sarà sicuramente anche Ruenza Santandrea, coordinatrice del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle cooperative e presidente del Gruppo Cevico, che invita a non abbassare la guardia proprio in questo momento cruciale per il vino italiano: *"Finché l'atto delegato non verrà definitivamente ritirato dalla Commissione europea occorre rimanere sul pezzo e vigilare. Sarà importante questo confronto con i vertici comunitari"*, dice a Tre Bicchieri, in questa intervista che spazia dal ruolo della cooperazione, ai consumi interni fino alla necessità di credere di più nel prodotto italiano, non solo se questo è a denominazione o a indicazione geografica.

*Partiamo dalle ultime vicende. È chiaro che in Europa ci sono forti interessi che vanno nella direzione della liberalizzazione. La questione vini identitari è l'ennesimo esempio tra i tanti di questi anni.*

Questi attacchi nel senso della liberalizzazione rispondono a precisi interessi. Posto che l'idea di Europa sia stata una grande cosa, le lobby si trovano a tutti i livelli. Ma ciò che è importante per l'Italia è la capacità di essere presente e rappresentare i propri, cercando di essere meno provinciale. Nel senso che dobbiamo essere più presenti in Europa per difenderci ove occorra.

***Secondo lei lo stiamo facendo bene?***

Penso che dovremmo essere più bravi, ma dico anche che in una questione delicata come questa dei vini identitari ci siamo compattati. Nella difesa dei nostri interessi ci sta aiutando anche il Mipaaf, che sta facendo un buon lavoro, così come è stata importante la creazione di un tavolo nazionale di settore, dove siedono e si confrontano quasi tutte le organizzazioni. È un passo in avanti rispetto al passato, quando si andava in ordine sparso. »



» *Veniamo al Testo unico del vino. Un iter cominciato quasi due anni fa, che potrebbe concludersi quest'anno.*

Già al Vinitaly 2015 si diceva così, poi è venuto Expo e ora siamo a Vinitaly 2016. Speriamo che sia la volta buona. In ogni caso, ci aspettiamo una vera semplificazione. Qui la filiera del vino ha lavorato a trovare un compromesso, consegnando al Ministero un testo frutto di una mediazione.

*Dall'ultimo rapporto congiunturale sul vino cooperativo emerge come il fatturato medio delle società registri migliori performance per le più grandi, mentre sia in calo per chi è sotto il tetto dei due milioni di euro di ricavi annui.*

Non sono affezionata alla regola per cui il più grande significhi più bello. Nel vino italiano esistono nicchie importanti. In generale, il nostro mercato interno non riesce ad assorbire nemmeno il 50% del vini prodotto. Pertanto, bisogna andare all'estero, ma per farlo occorrono le dimensioni aziendali. Andare all'estero, sia chiaro, non è andare a fare una fiera. Chi ci va deve poterci restare e questo significa ave-

re degli agenti, partecipare alle degustazioni, etc. È un'attività costosa, e senza le dimensioni adeguate non si riesce a sopravvivere. Non è un caso che tra le più importanti aziende italiane ci siano cooperative. Negli anni si sono unite. Hanno fatto fusioni. Lo hanno capito. Mi viene in mente il caso di Vitevis in provincia di Vicenza dello scorso anno, oppure la più recente fusione operata da Cantina Due Palme.

*Un fenomeno, quello delle fusioni, che caratterizza più il Nord che il Sud. Voi cosa potete fare per farne capire i vantaggi ai produttori?*

Il Sud dovrebbe velocizzare questo processo, ma anche nel resto di Italia ci sono realtà che per ora non vogliono saperne di unirsi. C'è un forte senso di appartenenza territoriale, così come c'è del campanilismo, che impediscono talvolta di fare il passo decisivo. Noi, come Alleanza Cooperative, possiamo fare della moral suasion, portando degli esempi di coop che stanno andando bene e che ce l'hanno fatta. Non penso, tuttavia, che l'assenza di fusioni dipenda da una scarsa informazione nel settore. Il rischio nel restare arroccati sulle proprie posizioni è far sì che i »

» costi fissi erodano i risultati operativi, non garantendo la giusta remuneratività ai soci.

***Il nostro vino comune continua ad arrancare sui mercati con cali a due cifre sia a volumi sia a valore, rispetto a un export di imbottigliato Dop e Igp decisamente in buona salute. Ha senso, secondo lei, provare a competere su questo terreno con una Spagna che domina il mercato?***

Penso ci sia un problema di approccio a questo tipo di prodotto, diventato una commodity. Quando andiamo a venderlo all'estero non possiamo essere competitivi. L'Italia ha costi di produzione che non sono bassi come altrove. In Francia, si produce vino comune ma il suo valore è più alto. E la differenza sta nel fatto che loro lo vendono come 'Vin de France' mentre l'Italia non lo fa.



***Una parte della filiera teme forse per un'eventuale concorrenza tra vini comuni e Igt?***

Dobbiamo capire quando andiamo all'estero che siamo orgogliosamente venditori di vino italiano. Abbiamo Docg, Doc e Igt e marchi, e tavola. Ma prima di tutto, ribadisco, è vino italiano. E il fatto che sia italiano è un vantaggio, un plus. Inoltre, il nostro vino da tavola è buono e non ha niente da invidiare ad altri. I francesi vanno orgogliosi del proprio vino da tavola, l'Italia non dimostra altrettanto attaccamento. E sarebbe importante far passare questo concetto. Sottolineo che non è una strategia vincente ridurre la produzione per far aumentare i prezzi, perché così si rischia semplicemente di diventare ininfluenti su un mercato del vino che è globale. E se non ce l'hai tu quel prodotto ce l'avrà qualcun altro.

***Qual è allora la strada?***

Valorizzerei il vino da tavola italiano, controllato, tracciabile. Una cosa di cui dobbiamo andare orgogliosi. Senza pensare che ci sia alcuna concorrenza coi vini a denominazione. Come Alleanza Cooperative ne abbiamo iniziato a discutere con convinzione. È chiaro che dobbiamo cercare di vendere quanto più prodotto a denominazione d'origine, ma impariamo anche a utilizzare gli Igt il più possibile e informiamo il consumatore fino in fondo, anche quando la differenza di prezzo tra due prodotti non è elevatissima.

***Come Gruppo Cevico, questa logica l'avete applicata sul mercato creando marchi di vino comune molto noti, come il San Crispino.***

Noi siamo in Romagna, abbiamo colline e pianure dove si produce il vino. Ci sono prodotti differenti e differenti strade e mercati. Il nostro Trebbiano, che si coltiva qui da duemila anni, va valorizzato. Non vado certo dall'agricoltore a dirgli di cambiare strategia. Se il Trebbiano è adatto allo spumante lo facciamo e in etichetta scriviamo il nome del vitigno, cercando di evidenziare il valore del lavoro dei produttori. Dietro un vino da tavola c'è tutto un mondo, che deve poter vivere del proprio impegno quotidiano. Ricordo che se c'è qualcuno che ha le mani e i piedi nella terra questo qualcuno è una cooperativa, che difende da sempre la biodiversità e pianta vitigni autoctoni.

***Che si prende anche delle soddisfazioni sul fronte della qualità, visti i riconoscimenti*** »



» *delle varie guide italiane a cominciare dal Gambero Rosso.*

Mi preoccuperei del contrario. Se Un privato con 50 ettari può fare un buon vino, perché non dovrebbe farlo chi può scegliere su migliaia di ettari? Il nostro modo di fare vino è serio. Faccio un esempio che mi è vicino: in fase vendemmiale, la Cantina di Rimini seleziona i chicchi d'uva, le partite arrivano con il tagliando dalle varie aree per la zonazione. Cancelliamo, allora, l'idea sciocca che la cooperazione non possa produrre il vino di qualità. Noi scegliamo i terreni, gli agricoltori, li seguiamo coi nostri agronomi, facciamo selezione. Questo è oggi il vino cooperativo.

***Veniamo al rapporto sempre complicato con la distribuzione organizzata. Come vanno le cose?***

È chiaro che la Gdo in momenti di crisi cerca di acquistare vino a prezzi minori possibili. Questo fa parte del loro mestiere. E spesso si va in contrasto. Però, rilevo che sui primi prezzi la cooperazione non è competitiva e non lo potrà mai essere. È invece possibile ragionare con la Gdo sulla filiera. E in questo siamo competitivi. Prova ne è l'iniziativa comune con Coop che ha portato a realizzare il progetto 'Assieme': un vino di qualità e remunerativo per il viticoltore.

***È vero che nelle fasi di scelta del fornitore si assiste a delle vere e proprie aste al ribasso?***

È in corso una battaglia tra alcune catene distributive. Occorre far capire loro che per avere un vino sano occorre mettere da parte queste aste. Non è corretto farle soprattutto su alimenti come il vino. Io le impedirei per legge. Il sistema è molto semplice: vengono fatte tutte online. Si va sul sito, si propone il prezzo. E spesso a vincere sono i privati di più grandi dimensioni.

***Parliamo di e-commerce: fenomeno in crescita. Le cooperative come si stanno organizzando?***

Comprare online è comodo e penso sia questa una delle molle dell'acquisto. Penso che il sistema sia destinato ad allargarsi tra i consumatori, compresa l'Italia. Iniziative come quella di Amazon con i prodotti freschi sono un esempio. Dovremo allora attivarci per essere competitivi anche su questi mercati. Non è facile e occorrerà imparare, perché la vendita nelle damigiane è una tradizione nei territori italiani, che però fa parte della generazione precedente.

## **LE GRANDI COOPERATIVE ITALIANE AL TOP IN EUROPA PER FATTURATI**

Vale 4,3 miliardi di euro il giro d'affari della cooperazione vitivinicola italiana, circa il 10% del fatturato totale cooperativo. Il comparto conta poco meno di 8.700 addetti in oltre 500 coop attive, in gran parte di conferimento, che trasformano e vendono vino sia sfuso sia imbottigliato. Dopo un triennio 2011-2013 positivo, i ricavi sono in crescita anche nel 2014 (+12%), secondo l'ultimo Rapporto della cooperazione, con una propensione all'export di quasi 20%. Sono italiane 5 cooperative tra le prime 7 in Europa: Cantine Riunite & Civ, Caviro, Mezzacorona, Cavit e Gruppo Cevico. Le altre sono le francesi Val D'Orbieu e Cvc (Champagne Nicolas Feuillatte)

***Pensa che l'online possa ravvivare i consumi sul mercato interno?***

Sono molto preoccupata del calo dei consumi in Italia. E la ragione sta anche nel fatto che in questi anni abbiamo caricato sul vino un vissuto e un significato che complica l'approccio con le giovani generazioni. Voglio dire: questa allure del vino, questa chiacchiera eccessiva attorno al prodotto vino, penso abbia danneggiato i consumi. Al punto che i giovani a tavola con amici o persone che non si conoscono non lo ordinano perché si ha paura di fare brutta figura e di saperne troppo poco. Ecco perché credo che il consumo di vino debba essere più sereno. In una battuta: più pop e più rock. Il vino è un'ottima bevanda che migliora il gusto di un pasto e a sua volta è migliorata dal cibo. Deve essere, quindi, un piacere a cui approcciarsi in modo non complicato. Altrimenti, a tavola, i giovani ordinano una birra.

***Non pensa sia anche una questione di prezzi?***

Certamente, gli esercenti dovrebbero contenere le pretese sui vini. Spesso non si giustificano prezzi raddoppiati o triplicati al ristorante. Ma va detto che anche le birre vengono fatte pagare piuttosto care. Credo che l'importante sia non complicare troppo il vino. Ai giovani va insegnato in modo semplice, spiegandone i rischi, ma anche i suoi forti legami con la grande tradizione italiana.

**TOUR DI  
DEGUSTAZIONE**  
con gli esperti della guida  
Vini d'Italia  
del Gambero Rosso

29 febbraio - 12 marzo 2016

# Anteprima Fiere Vino Gambero Rosso

in 24 enoteche e seminari  
nelle 5 Città del gusto

**GRANDI ETICHETTE**  
che verranno presentate come novità  
nelle più importanti Fiere del Vino internazionali

## LE TAPPE DEL TOUR 2016

<b>TORINO</b>	1 marzo 10 marzo	ROSSO RUBINO VINERIA 3 GALLI
<b>GENOVA</b>	5 marzo	GALATA 81
<b>MILANO</b>	9 marzo 10 marzo	ENOCLUB WINERIA
<b>PADOVA</b> Campodarsego	29 febbraio	OSTERIE MODERNE
<b>TRENTO</b>	10 marzo	ENOTECA GRADO 12
<b>BOLOGNA</b>	10 marzo	ENOTECA ITALIANA
<b>LUCCA</b>	5 marzo	ENOTECA VANNI
<b>FIRENZE</b>	11 marzo 12 marzo	ENOTECA ALESSI DAL 1952 ENOTECA VIGNOLI
<b>MONTALCINO</b>	12 marzo	ENOTECA DI PIAZZA
<b>ROMA</b>	2 marzo 4 marzo 10 marzo 11 marzo	TRIMANI LUCANTONI ENOTECA ROMANI ENOTECA CASAREALE

<b>FROSINONE</b>	5 marzo	ENOTECA CELANI
<b>PESCARA</b>	10 marzo	NATURALMENTE VINO
<b>PORTO</b> S. GIORGIO	5 marzo	ENOTECA PASQUALE GIULI
<b>NAPOLI</b>	3 marzo 4 marzo	ENOTECA MERCADANTE I COLONIALI VINO E CIOCCOLATO
<b>PALERMO</b>	7 marzo	VINO VERITAS
<b>CATANIA</b>	4 marzo	CILDA
<b>CAGLIARI</b>	11 marzo	CUCINA.EAT

## SEMINARI ALLE CITTÀ DEL GUSTO

<b>TORINO</b>	3 e 9 marzo	ore 21.00
<b>ROMA</b>	4 e 11 marzo	ore 21.00
<b>NOLA (NA)</b>	4 marzo	ore 19.00
<b>LECCE</b>	10 marzo	ore 19.00
<b>PALERMO</b>	10 marzo	ore 19.00

**INFO: [WWW.GAMBEROROSSO.IT/ANTEPRIMA-FIERE-VINO](http://WWW.GAMBEROROSSO.IT/ANTEPRIMA-FIERE-VINO)**