



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



REGISTRO TELEMATICO. LE CANTINE ALLA PROVA DEL DIGITALE

UNESCO

Dopo le Colline del Prosecco anche la Val d'Alpone ci crede. Si lavora sul dossier

pag. 2

SOSTENIBILITÀ

Nobile di Montepulciano verso le emissioni zero. A maggio i primi risultati

pag. 3

RICERCA

Il vetro miglior contenitore per olio e vino. Il boom spumanti trascina l'industria

pag. 4

BUROCRAZIA

Quanto costa la dematerializzazione? Parlano le cantine alle prese col registro telematico

pag. 10

ANTEPRIME

Torna la kermesse toscana: 16 consorzi per 190 buyer. Nuovo format per il futuro?

pag. 16



UNESCO. Dopo le Colline del Prosecco si candida anche la Val d'Alpone, tra Soave e Durello



Non basta al Veneto la candidatura delle colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, che nel luglio 2018 conosceranno il verdetto. Uno spazio nell'Olimpo dei patrimoni Unesco se lo vuole ritagliare anche la Val d'Alpone. È infatti **nata oggi l'associazione temporanea di impresa** per l'inserimento di quest'area nella tentata lista italiana dei siti Unesco. In prima fila, al lavoro, ci sono il Consorzio del Lessini durello e la Strada del vino presieduta da Gamberto Bocchese. Perché candidare i "Paesaggi del Cenozoico, Faune, Flore e Rocce

Cenozoiche della Val d'Alpone"? Si fa leva sull'unicità (punto 8 dei criteri Unesco): i giacimenti fossiliferi di questo territorio tra le province di Verona e Vicenza costituiscono "una testimonianza straordinaria dei principali periodi dell'evoluzione della terra, comprese testimonianze di vita, di processi geologici in atto nello sviluppo delle caratteristiche fisiche della superficie terrestre o di caratteristiche geomorfiche o fisiografiche significative". Una zona vulcanica e sedimentaria, con flora, fauna e numerose coltivazioni, compresi i vini Soave e Durello, che ospitano uno dei musei di fos-

sili tra i più affascinanti e ricchi a livello mondiale: il museo di Bolca. "Abbiamo un patrimonio da disseminare" spiega Bocchese "ed è necessario costruire una consapevolezza diffusa dei valori naturali e culturali, nonché proporre un uso sostenibile e partecipato del territorio, valorizzando musei, sedi di iniziative culturali, promuovendo la costituzione di reti e percorsi unitari integrati di sviluppo secondo le linee già promosse dall'Unesco nel corso degli anni". Il percorso è appena agli inizi. All'associazione spetterà innanzitutto il compito di dar vita al gruppo di lavoro che dovrà elaborare il dossier.

SOAVE. Ok all'imbottigliamento esclusivo in zona

Passa all'unanimità la modifica del disciplinare del Soave Doc che, per garantire i necessari controlli di certificazione e qualità, potrà essere imbottigliato solo in provincia di Verona. L'iter di modifica è stato formalmente avviato con l'ok del cda.

Il vulnus è rappresentato dalla sensibile lievitazione dei volumi imbottigliati all'estero:

da 22 mila ettolitri del 2011 le proiezioni per il 2017 vanno verso 100 mila hl. Purtroppo, il confezionato estero, come fa notare il presidente Arturo Stocchetti, non fornisce le stesse garanzie di quello confezionato in zona. Di qui, la decisione di serrare le maglie, pur rispettando le deroghe agli imbottiglieri fuori zona, che dovranno comunque avere l'ok del Mipaaf. "La scelta segue un'altra decisione forte: la riduzione delle rese 2016, che consentirà al Consorzio di far certificare non più di 400 mila hl tra Soave e Soave Classico, esattamente quanto imbottigliato nell'ultima stagione". Per la Doc veronese, il 2016 si è chiuso positivamente: secondo dati provvisori, il Soave Doc è vicino ai 40 milioni di bottiglie; il Soave Classico ha superato 10 milioni di bottiglie. - G. A.



ITALIAN SOUNDING. Stop alla registrazione del "Calpolicella" in Usa

Non si fermano i tentativi di imitazione dell'Amarone della Valpolicella. L'ultimo in ordine di tempo è quello bloccato negli Stati Uniti, dove un'azienda californiana (la Popcorn Design LLC) ha provato a registrare il marchio "Calpolicella". L'opposizione presentata dal Consorzio di tutela vini della Valpolicella e dalla Camera di Commercio di Verona (titolare del brand veronese) all'ufficio marchi statunitense ha evitato un classico caso di italian sounding. Come spiega Claudio Valente, componente di giunta della Camera di Commercio di Verona, sempre più spesso "si trovano sugli scaffali o nei ristoranti esteri vini che riportano, in etichetta, nomi che richiamano quelli dei nostri vini più conosciuti. Al di fuori dell'Ue, le norme che tutelano le denominazioni di origine non sono applicabili e quindi il mezzo più efficace per tutelare i nostri vini è la registrazione come marchi collettivi". Negli ultimi dieci anni, la Camera di commercio veronese ha investito quasi 470 milioni di euro per la difesa dei marchi all'estero.

SOSTENIBILITÀ. Il distretto del Nobile di Montepulciano verso le emissioni zero



foto Salchieto

Saranno pronti a maggio i primi risultati del progetto pluriennale "Zero Co2", con l'obiettivo di rendere sostenibile dal punto di vista ambientale tutto il distretto del Nobile di Montepulciano. L'iniziativa, che vede in campo il Consorzio del Nobile, il Comune e la sezione italiana dell'International solar energy society (garante scientifico l'Università Marconi di Roma), punta a ridurre o compensare le emissioni nelle fasi agricola, aziendale e trasporto. Il progetto, finanziato con oltre 200 mila euro, consentirà di fare della Docg toscana **il primo distretto vitivinicolo in Italia a poter certificare l'impatto zero sull'atmosfera della propria produzione**. Uno degli strumenti fondamentali sarà la piattaforma collaborativa, creata per sostenere innovazione e trasferimento tecnologico delle cantine.

MONTALCINO. Nuova sede per i 50 anni del Consorzio del Brunello

Sarà il Complesso di Sant'Agostino la nuova sede del Consorzio del Brunello di Montalcino. L'operazione di ristrutturazione, iniziata un anno fa, è costata un milione di euro e, come ha ricordato il presidente Patrizio Cencioni, "è stata possibile grazie alla collaborazione e al contributo di alcuni partner, fra cui il Comune di Montalcino, l'Arcidiocesi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena". Quest'ultima, in particolare, con un accordo siglato un anno fa, ha stanziato un milione di euro destinati sia alla nuova sede sia alle necessità operative consortili. L'inaugurazione dello scorso primo febbraio è coincisa con il 50esimo compleanno del Consorzio. Prossimo appuntamento, Benvenuto Brunello dal prossimo 17 febbraio, quando verrà presentata l'annata 2012.



La Pura Verità del Vino



ASSOVETRO. Ricerca: vetro contenitore ideale per vino e olio di qualità. Produzione di bottiglie in aumento nel 2016, anche grazie agli spumanti

a cura di **Gianluca Atzeni**

Vetro e turacciolo in sughero per il vino; vetro scuro e tappo a vite per l'olio. Sono le migliori modalità di conservazione per questi due prodotti del made in Italy, in grado di preservare più di altri contenitori le caratteristiche olfattive, organolettiche e nutrizionali. Lo dicono due ricerche delle università di Pisa e del Piemonte Orientale, realizzate per Assovetro, l'associazione nazionale degli industriali del vetro, aderente a Confindustria (1,4 miliardi di fatturato annuo). Per l'olio conservato in vetro scuro, i ricercatori hanno rilevato più antiossidanti naturali (catechina, quercetina, polifenoli totali), meno concentrazione di nichel (metallo allergenico), maggiore contenuto di sostanze volatili che ne accentuano i profumi, mantenendo la ricchezza iniziale. Per quanto riguarda il vino, l'indagine ha confrontato tre tipi di contenitori (bag in box, tetra brik, bottiglie in vetro), quattro vini (bianco, rosé, rosso novello e rosso strutturato), quattro chiusure (sughero, polimeri, corona e vite) a varie temperature di conservazione. Il bag in box si è rivelato più sensibile all'ossidazione (maggiore permeabilità all'aria), i tetrabrik abbastanza resistenti alla diffusione dell'ossigeno ma



in misura inferiore alla bottiglia in vetro che, se chiusa adeguatamente, appare la più adatta a proteggere il vino. "Vini e oli di qualità trovano nel vetro la custodia migliore e i numeri" dice Marco Ravasi, presidente sezione contenitori in vetro dell'associazione "confermano queste preferenze, considerando che nel solo primo semestre 2016 sono state esportate 124 milioni di bottiglie di vini frizzanti". Ed è proprio lo sviluppo del vino che sta trainando quello del vetro cavo. Sui

5,4 milioni di tonnellate di vetro prodotte nel 2016, quattro milioni riguardano i contenitori in vetro (+2,4%) e, di queste, 1,6 milioni (+2%) sono collegate al comparto vino. Nel dettaglio: 1,3 milioni di tonnellate per le tipologie fermo e frizzante, e 300 mila tonnellate per gli spumanti: "Negli ultimi cinque anni, l'industria del vetro ha notato uno spostamento verso quest'ultima tipologia di bottiglie, che è cresciuta in maniera forte", rileva Ravasi. "È chiaro" aggiunge "che stiamo modificando gradualmente i contenitori, perché occorre più resistenza, un minore rischio di difetti, visto che sempre più bottiglie devono affrontare viaggi lunghi". Sul fronte prezzi, il vetro è costato meno: "Abbiamo avuto una lieve flessione e penso che ciò abbia supportato le cantine italiane nella competizione con Francia e Spagna".

Competitività che si misura anche con il grado di sostenibilità: "Stiamo facendo bottiglie meno fragili ma più leggere". Una "cura dimagrante", la definisce Ravasi, che ha fatto sì che oggi le bottiglie di vino pesino il 12% in meno rispetto a dieci anni fa: "Significa minor consumo di materie prime, di energia e meno emissioni in atmosfera. In dieci anni abbiamo ridotto del 30% le emissioni di Co2, del 10% le emissioni di ossidi di zolfo e dimezzato le emissioni di polveri".

SICILIA 1. Ecco il programma del nono convegno internazionale sull'enoturismo. A marzo

Conto alla rovescia per il nono International Wine Tourism Conference che quest'anno ha scelto l'Italia - e in particolare Catania - come location di incontro. Quattro i temi principali su cui si confronteranno gli operatori il 28 e 29 marzo: 'Sviluppo Professionale', con consigli e approfondimenti degli esperti per migliorare l'offerta; 'Ricerca', con le tendenze e le previsioni sull'Enoturismo; 'Mete di Enoturismo', sessioni chiave-dedicate a tour operator e agenti di viaggio; 'Network&Connessione', con presentazioni e degustazioni. Tra i relatori, saranno presenti Robin Shaw che presenterà alcune case history australiane e sudafricane; Judith Lewis, esperta Seo al De Cabbit Consultancy, che parlerà di strategie di marketing digitale; i master of wine Susan Hulme e Mai Tjemsland che guideranno le degustazioni dei vini dell'Etna. Il programma completo su www.iwinetc.com



SICILIA 2. L'anteprima dei vini dell'isola si tinge di green. Ad aprile

Sarà all'insegna della sostenibilità l'edizione numero 14 di Sicilia en primeur, in programma dal 25 al 29 aprile al parco di Radicepura di Catania. "La salvaguardia dell'ambiente e la tutela del territorio sono tematiche sempre più fondamentali per la viticoltura e in special modo per le aziende di Assovini Sicilia, unite nel realizzare giorno dopo giorno un percorso all'insegna della sostenibilità", è il commento di

Francesco Ferreri, presidente di Assovini Sicilia. Settanta le aziende vitivinicole di tutta l'Isola coinvolte che apriranno le loro porte a giornalisti e professionisti del settore provenienti da tutto il mondo.

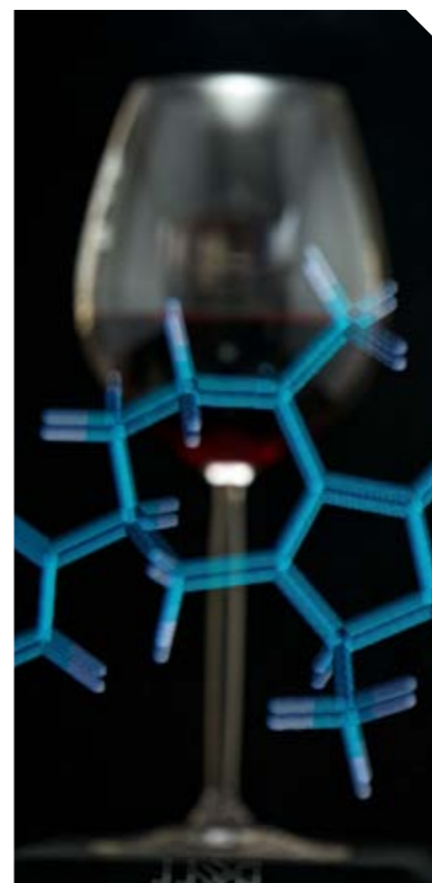
VINI&SCIENZA. IL MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE (seconda parte)

(segue dal numero del 26 gennaio) I primi risultati del nuovo ciclo di incroci, che vede l'Italia in vantaggio sugli altri Paesi, sono rappresentati dai 10 vitigni ottenuti dall'Università di Udine in collaborazione con VCR ed alcuni imprenditori friulani, iscritti recentemente nel Registro Nazionale delle varietà autorizzate alla coltivazione. È il risultato di più di 130 anni di ricerca con l'obiettivo di ridurre la deriva genetica negativa introdotta dalle specie americane, mantenendo nel contempo una buona tolleranza alle malattie. I risultati, sul piano qualitativo e produttivo, sono stati molto buoni: i vini sperimentali hanno mostrato interessanti profili organolettici, comparabile con quelli dei vitigni europei di riferimento, dai quali spesso non è possibile distinguerli. Vicino a queste tecniche tradizionali, con la decrittazione del genoma di vite avvenuto negli anni '90, sono stati sviluppati degli approcci di ricerca più innovativi, il *Genome Wide Association (GWAS)*, che associa porzioni di genoma a tratti fenotipici di grande importanza pratica e che si sviluppa su un numero molto elevato di varietà, e l'individuazione di marcatori QTL (Quantitative Trait Loci), sequenze di genoma responsabili della qualità dei mosti e della resistenza ai parassiti, che hanno consentito di identificare tratti specifici del genoma associati a caratteri interessanti. Ma quale è l'applicazione pratica di queste tecniche? Accelerare la scelta dei semenzali, con la tecnica detta della selezione assistita da marcatori (SMA), per scoprire se nelle giovani piantine, di poche settimane, sono presenti quei geni di qualità e resistenza, che sono stati trasferiti dall'incrocio. Questa tecnica di selezione precoce non consente solo di scegliere le piante da proporre per la coltivazione, ma di poter applicare anche quella strategia innovativa di *breeding* chiamata "piramidizzazione delle resistenze", che consente di concentrare in un individuo attraverso cicli successivi di incrocio una serie di geni presenti su vari cromosomi. Il metodo è particolarmente interessante per ottenere piante non soggette al rischio che i parassiti possano superare la soglia delle resistenze, se questa è sostenuta da un solo gene o per ottenere portinnesti universali dove poter "accumulare" le varie fonti di resistenza (a fillossera, calcare, siccità, nematodi, etc), che provengono dalle diverse specie del gen. *Vitis*, in pochi individui.



Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

RICERCA. Risalire col Dna al tipo di uve? Sì, ma solo fino a metà fermentazione



Come una goccia d'acqua di discioglie nel vino, la traccia del Dna di un vitigno va a confondersi da metà fermentazione in avanti, risultando difficilmente tracciabile. I ricercatori della Fondazione Edmund Mach (Fem), in un recente studio, hanno indagato la possibilità di tracciare geneticamente la filiera enologica. L'indagine si è concentrata su Brunello di Montalcino, Lambruschi modenesi e Trentodoc e ha rilevato che mentre il Dna identificativo del vitigno si può riconoscere nell'uva e nei mosti, durante il processo di fermentazione diminuisce e alla fine subisce dei cambiamenti che ne ostacolano la lettura. La sperimentazione è stata descritta nel *Journal of agricultural and food chemistry* ed è servita anche a identificare dei marcatori genetici vitigno-specifici che permettono di determinare la quantità relativa di due o più varietà di uve in miscele di Dna in laboratorio. Come spiega Stella Grando, responsabile per Fem del gruppo genetica della vite, analizzando il Dna estratto dal vino risulta "ancora difficile risalire alla combinazione di vitigni utilizzata. Il riconoscimento è attendibile fino a oltre metà della fermentazione, dopodiché la quantità di Dna diventa residuale, molto frammentato, a singolo filamento e in certi casi contaminato da sostanze che ne impediscono l'amplificazione". Impossibile dunque applicare al vino con risultati efficaci la tecnica di analisi Pcr (Polymerase chain reaction), che viene inibita. Pertanto, sul fronte dei controlli, sembra ancora complicato prelevare un campione da un vino in commercio e stabilire da che vitigno è stato prodotto.

Su questo argomento, il mondo della ricerca si sta muovendo in più direzioni. L'Università di Siena, con Rita Vignani (Serge-Genomics), è arrivata a conclusioni opposte in uno studio finanziato dal Ttb, (dipartimento doganale Usa per l'import vini), e pubblicato sull'*American journal of enology and viticulture*.

TECNOLOGIA. Arriva My Guide Wine, l'assistente vocale di Google che consiglia il vino giusto



Indecisi su quale vino abbinare al piatto che state preparando? Adesso ci pensa My Wine Guide, il sommelier virtuale di Google Assistant, sviluppato da Mountain View. Così, il colosso americano della tecnologia ha deciso di intercettare i gusti degli enoappassionati, con consigli ad hoc. Il procedimento è semplice: come per gli altri programmi di intelligenza artificiale (si pensi a Siri di Apple o Alex di Amazon) basta chiedere ciò di cui si ha bisogno – in questo caso il vino – tramite smartphone al “maggior-domo virtuale” di Google. Che vini e in che modo entreranno nella lista è tutto da vedere. E da provare.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza

foto

Freepik (copertina)

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

fino al 5 febbraio

EnoliExpo - wine and oil technology

Fermo Forum
via G.Agnelli snc
zona industriale
Girola di Fermo
enoliexpo.com

4 febbraio

Comunicare il vino

convegno scientifico Onav
Hotel Shangri La Corsetti
Viale Algeria, 141
Roma Eur
dalle ore 10

11 febbraio

Anteprime Toscane

fino al 18 febbraio
anteprimetoscane.it

16 febbraio

I migliori vini italiani

Salone delle Fontane
Via Ciro il Grande, 10
Roma Eur
fino al 19 febbraio
imiglioriviniitaliani.com

18 febbraio

Live wine, salone internazionale del vino artigianale

Palazzo del Ghiaccio
Via Piranesi 14
Milano
fino al 19 gennaio
livewine.it

18 febbraio

Beer attraction

Fiera di Rimini
fino al 21 febbraio
beerattraction.it
restipica.net

20 febbraio

Anteprima Sagrantino

Montefalco (Perugia)
fino al 21 febbraio
consorzioMontefalco.it

23 febbraio

Tre Bicchieri 2017 Milano

Università IULM
Milano
ore 18-22
gamberorosso.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)
fino al 6 marzo
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

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

RITORNERÒ, IN OLTREPÒ!



Scopri l'Oltrepò Pavese



#weloveoltrepo
www.weloveoltrepo.it



trebicchieri



Vini d'Italia
EXPERIENCE



FEBBRAIO

07	CHICAGO	trebicchieri
09	NEW YORK	trebicchieri
13	LOS ANGELES	trebicchieri Special Edition 30 YEARS Vini d'Italia & FOOD Experience
15	SAN FRANCISCO	trebicchieri

MARZO

06	BANGKOK	Top Italian Wines Extra
08	HANOI	Top Italian Wines Roadshow
10	SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow
13	SYDNEY	Top Italian Wines Roadshow
18	DÜSSELDORF	trebicchieri PROWEIN Special

APRILE

09	VERONA	trebicchieri VINITALY Special
----	--------	-------------------------------

MAGGIO

04	LONDRA	trebicchieri Special Edition 30 YEARS Vini d'Italia
16	DUBAI	trebicchieri Special Edition 30 YEARS Vini d'Italia
	CUBA	Top Italian Wines Extra
	MIAMI	Vini d'Italia & FOOD Experience

GIUGNO

05-06	VANCOUVER	Vini d'Italia & FOOD Experience
08-09	TORONTO	trebicchieri & FOOD Experience
20	BORDEAUX	trebicchieri 30 YEARS Special Edition VINEXPO

OTTOBRE

28	VARSAVIA	Vini d'Italia Experience
31	TOKYO	trebicchieri

NOVEMBRE

03	TAIPEI	trebicchieri
06	PECHINO	trebicchieri
08	HONG KONG	trebicchieri HKTDC Special
22	MOSCA	trebicchieri

MONACO. In Baviera giro di Tre Bicchieri e di Top Restaurants



L GAMBERO ROSSO TORNA ALLE ORIGINI. Oltre 600 operatori hanno animato l'evento Tre Bicchieri di Monaco nella sede del Praterinsel, lungo le rive del fiume Isar. Ottantadue cantine premiate si sono confrontate con il primo mercato europeo per il vino italiano, forte di una ristorazione tricolore che traina i consumi: nel periodo gennaio-ottobre 2016 il vino italiano ha fatturato 779 milioni di euro in Germania. Nell'occasione è stata presentata l'edizione tedesca di Vini d'Italia 2017, un volume che dal 1988 guida le scelte dei consumatori teutonici. Insieme ai grandi vini, continua la valorizzazione dei nostri punti di riferimento all'estero. Comunicate anticipazioni della guida *Top Italian Restaurants* che vedono premiato Dal Cavaliere come simbolo di una trattoria autentica legata a prodotti certificati di qualità e cotture puntuali, mentre Mario Gamba, alias Acquarello, è stato eletto come miglior ristorante in città con le Tre Forchette Tricolore, il massimo punteggio. L'esempio di una cucina mai ferma, basata su ricerca e straordinaria sensibilità, capace di sfatare tabù e confrontarsi a pieno titolo con i migliori ristoranti francesi che da anni guidano l'alta ristorazione in Germania.

IL MIO EXPORT. Franca Miotti – Az. Agr. Firmino Miotti



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

Stiamo cercando da almeno 5 anni di sviluppare l'estero anche se i mercati più colti sono abbastanza saturi e le aziende di fascia medio-alta, con produzioni piccole e di zone non famose, sono molto penalizzate. Al momento l'estero va dall'8 al 15% del nostro fatturato, concentrandosi sul Nord Europa, qualcosina in Usa e in Cina.

2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

È ancora molto pesante. Se pensate che non si potrebbe vendere vino a privati all'interno dell'Ue se questi ultimi non sono in possesso di una licenza provvisoria di importazione. Per cui, o hai un importatore o niente.

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

I consumatori stranieri sono sempre molto sensibili a comparto alimentare italiano in genere e nel vino nello specifico. Spesso conoscono solo i vini toscani e piemontesi ma rimangono sempre affascinati della moltitudine di vini che ci sono in tutte le parti d'Italia. Anche se si lamentano che il vino italiano di fascia media risulta troppo caro.

4. UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Cina, Shanghai quattro anni fa. Mi trovo ad una degustazione di Torcolato con una signora che gestiva quattro importanti ristoranti in centro città. Dopo aver spiegato tutte le tecniche dell'appassimento, vinificazione e conservazione del vino prima della messa in bottiglia, la domanda che mi è stata rivolta alla fine è stata: ma quanti kg di zucchero mettete per renderlo così dolce?

Da un mese è iniziata la dematerializzazione vitivinicola ed entro tre mesi tutte le aziende dovranno adeguarsi. Al momento lo hanno fatto in 9 mila. Ecco che cosa cambia rispetto alla versione cartacea e in che modo i produttori stanno affrontando il passaggio

Registro telematico, le cantine italiane sono davvero pronte?

▲ a cura di Loredana Sottile

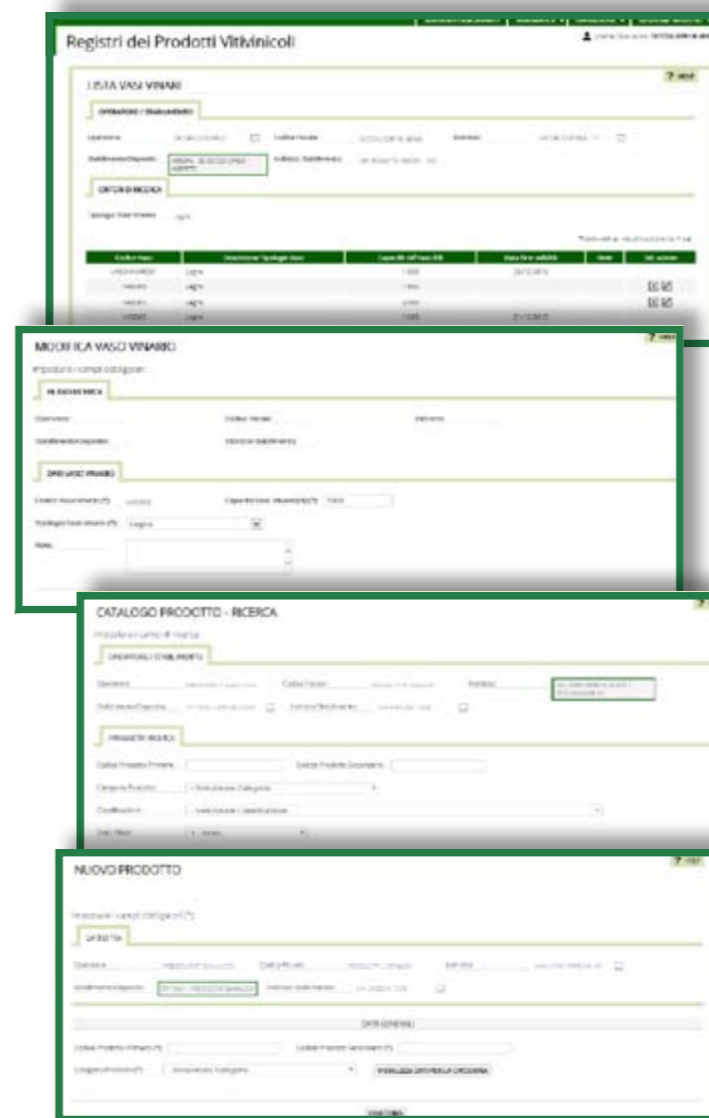
IL PARERE DELLE AZIENDE

Favorevoli, contrari, preoccupati, speranzosi, arrabbiati, soddisfatti: lo spettro delle reazioni tra le cantine italiane alla prova della dematerializzazione è svariato, in molti casi proporzionato alle dimensioni aziendali. Dopo un mese dell'entrata in vigore del registro telematico e a tre mesi dalla data ultima per adeguarsi (30 aprile 2017) abbiamo provato a fare un sondaggio per capire, dai grandi gruppi ai più piccoli, come gli interessati se la cavino col nuovo sistema e come stiano vivendo questo particolare periodo di transizione.

Partiamo da un grande gruppo, che è stato tra i primissimi, lo scorso anno, a sperimentare il sistema, già dalla fase test per poter dare dei feedback e segnalare in tempo reale le criticità all'Icqr. *“Il sistema è complesso”* spiega il direttore generale Fabio Maccari di **Mezzacorona** *“ma può dare tantissimi vantaggi*

nella semplificazione. Chiaramente, per aziende con le nostre dimensioni può essere complicato, vista la mole di registrazioni da fare, ma proprio per questo eravamo già abituati ai sistemi gestionali di cantina: per passare al registro telematico abbiamo solo dovuto far dialogare quello della nostra software house con quello del Sian. Ci hanno lavorato i nostri tecnici senza bisogno di ampliare i nostri uffici e non mi risulta che ci siano stati momenti di vero impasse”. Dal primo gennaio, quindi, Mezzacorona è passato interamente al nuovo sistema senza alcuna difficoltà, d'altronde, chiosa Maccari: *“Si tratta di un percorso ineludibile: il mondo – non solo l'Icqr – sta andando in questa direzione. Le vie sono due: si può dominare il processo o subirlo. Noi preferiamo la prima opzione”*.

C'è già dentro anche il gruppo **Duca di Salaparuta** (che riunisce i tre storici marchi, Duca di Salaparuta, Corvo e Florio), ma il giudizio non è così positivo come quello del gruppo trentino: *“Noi abbiamo già ufficializzato il passaggio al nuovo sistema e ci stiamo lavorando”* dice a Tre Bicchieri la responsabile della comunicazione Benedetta Poretti *“Nella nostra >>*



>> esperienza, questo nuovo sistema va ad agire su un settore che era già sottoposto a rigidi controlli, quindi l'unico effetto significativo che registriamo è, in realtà, un aumento della burocrazia. L'aspetto amministrativo è aumentato a tal punto che abbiamo dovuto destinare una risorsa interna dedicata per ogni sito produttivo, con un conseguente aumento dei costi. Capiamo quindi che le aziende più piccole si trovino in difficoltà”.

E passiamo ad un altro segmento. Cosa ne pensano i produttori della cosiddetta fascia media? *“Io la vedo in maniera positiva”* dice Luca Ferraro della cantina di Asolo **Bele Casel** (produzione di circa mille ettolitri) *“Sono cose che prima o poi andavano fatte: nel 2017 non è più pensabile lavorare con la carta. Certo, il tutto deve essere una semplificazione, non una complicazione. Una soluzione? Invece di 100 giorni previsti da dedicare alla burocrazia, fare in modo da arrivare a 30, o per lo meno decidere di fare esclusivamente i controlli online, eliminando quelli in azienda. Questa sarebbe la vera rivoluzione”*. Approfittando dell'urgenza registro telematico, Ferraro >>

OPERAZIONI DA REGISTRARE

- a) fasi del processo di vinificazione che comprendono la pigiatura, la svinatura e la sfecchiatura anche con trasformazione di un prodotto in altra categoria
- b) fasi di elaborazione di vini spumanti e di vini spumanti gassificati
- c) fasi di elaborazione di vini frizzanti e di vini frizzanti gassificati
- d) elaborazione di vini liquorosi
- e) elaborazione bevande aromatizzate a base di vino e bevande spiritose
- f) elaborazione di succhi d'uva anche concentrati, di mosto di uve concentrato, di mosto di uve concentrato rettificato, anche solido, mosto cotto e mosto mutizzato con anidride solforosa.
- g) elaborazione di mosto d'uva mutizzato con alcool e di vini alcolizzati
- h) produzione di aceto di vino
- i) entrate e uscite dallo stabilimento/deposito
- j) autoconsumo, perdite e superi
- k) arricchimento e concentrazione parziale
- l) acidificazione
- m) disacidificazione
- n) dolcificazione
- o) taglio, assemblaggio, coacervo
- p) riclassificazione e declassamento di un prodotto vitivinicolo
- q) certificazione di un prodotto vitivinicolo
- r) denaturazione
- s) dealcolizzazione parziale dei vini
- t) invecchiamento in legno
- u) imbottigliamento con o senza etichettatura
- v) produzione di bevande aromatizzate a base di vino
- w) trattamento con ferrocianuro di potassio
- x) trattamenti enologici diversi quali trattamento con carbone ad uso enologico, trattamento dei vini con membrane abbinato a carbone attivo, utilizzazione di pezzi di legno di quercia, elettrodialisi, trattamento mediante scambio di cationi per la stabilizzazione tartarica, aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC), impiego di copolimeri PVI/PVP, impiego di cloruro d'argento
- y) trattamenti sperimentali

» ha deciso di rivoluzionare un po' tutto il sistema di registrazione in cantina, per cui ha acquistato un programma che gestisce la contabilità, la vinificazione, i trattamenti in vigneto. Una digitalizzazione completa, la cui applicazione si aggira sui 10 mila euro (ci sono anche programmi da 1200 euro, ma ovviamente non è necessario averli per registrarsi al Sian). "Il vantaggio" spiega "è che, tramite applicazione, i dati si possono trasferire automaticamente al Sian". Soluzioni alternative in ottica 2.0 che richiedono anche un cambio di mentalità, oltre a degli sforzi economici che non tutti sono pronti a fare. Soprattutto i piccoli produttori, per i quali l'investimento può non valere la candela.

Vediamo a tal proposito, l'esperienza negativa di Gabriele Succi dell'azienda agricola **Costa Archi** di Castel Bolognese (200 ettolitri l'anno per 15 mila bottiglie), che da 12 anni ha sempre compilato in autonomia il suo registro cartaceo. E adesso cosa cambierà? "Mi sono iscritto al Sian a fine dicembre" spiega a Tre Bicchieri "ma dopo le prime due operazioni ho lasciato perdere. Primo intoppo: all'inizio l'iscrizione non è andata a buon fine perché il sistema per un errore suo non aveva riconosciuto la mia azienda. Da lì perdita di tempo a contattare il Mipaaf per vedere, infine, sbloccata la mia posizione. Ma questo sarebbe il minimo. Il vero problema è che, invece, di trovarmi davanti un fac-simile del registro cartaceo, con la classica partita doppia a cui ero abituato, mi son ritrovato un sistema per nulla intuitivo. Ogni pagina ha dei menu a

tendina e bisogna compilare ogni voce singolarmente. Ci sarà anche chi calcola gli integrali in due minuti, ma io sono un produttore di vino. Tra l'altro, visto il sistema così complicato non ho intenzione di rinunciare al cartaceo, se non altro per avere la situazione sotto controllo e per non stare col timore di aver commesso errori. Quindi, si tratterebbe veramente di un lavoro doppio". E se, come molti produttori hanno già denunciato, il sito del Sian è andato più volte in crash, le preoccupazioni di Succi sono rivolte soprattutto al periodo della vendemmia quando potrebbe esserci un sovraccarico del server: "Ok, la legge me lo impone, ma se mi imponesse di andare sulla luna io mica ci andrei. Cosa succederebbe se per una volta tutti noi piccoli produttori ci mettessimo d'accordo per non farlo? Già durante l'anno ci è imposto di fare il corso anticendio, il corso per guidare il trattore, quello per la sicurezza, ma io quando ci sto in vigna? Senza retorica, credo che si tratti solo di una mossa politica per poter dire che l'Italia è la prima in Europa ad aver dematerializzato. Sulle spalle dei viticoltori, però. Tra l'altro vorrei ricordare che, ad esempio in Francia, per i piccoli produttori non è previsto neppure un registro, ma solo una denuncia di produzione annua con la specifica delle vecchie giacenze, che va fatta annualmente e con calma. Perché qua dobbiamo complicarci la vita?"

FIVI: "ESENZIONE PER I PICCOLI PRODUTTORI"

E di fronte alle perplessità dei piccoli produttori, non potevamo non chiamare in causa anche la Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. "Non »

CHI È OBBLIGATO ALLA TENUTA DEL REGISTRO?

Le persone e le associazioni che per l'esercizio della loro attività professionale o a titolo commerciale, detengono un prodotto vitivinicolo

CHI È ESENTE?

- ▶ Titolari di stabilimenti enologici di produzione annua pari o inferiore a 50 ettolitri
- ▶ Gli esercenti di attività di commercio all'ingrosso di prodotti vitivinicoli confezionati che non effettuano alcuna trasformazione o manipolazione
- ▶ gli spedizionieri
- ▶ i rivenditori al minuto
- ▶ i rivenditori di bevande da consumare solo sul posto
- ▶ gli operatori viticoltori non vinificatori

ENTRO QUANDO?

Aziende <1000 ettolitri di vino deroghe fino a 30 giorni per alcune delle operazioni. Nel periodo vendemmiale, le introduzioni in cantina delle uve e dei prodotti a monte del vino possono essere registrate entro i 30 giorni dalle introduzioni

Il registro telematico deve essere chiuso al 31 luglio di ogni anno

ERRORI E MODIFICHE

È possibile procedere alla modifica o cancellazione di tutte le operazioni registrate online, il cui prodotto non è stato referenziato in una operazione successiva. In questo caso bisogna modificare o cancellare anche le operazioni successive. L'operazione di Giacenza Iniziale è modificabile o cancellabile entro 30 giorni solo se il prodotto non è stato già movimentato con operazione successiva.

» ho ancora esperienza personale" dice a Tre Bicchieri la presidente **Matilde Poggi** "perché, per il momento, mi sono limitata solo ad iscrivermi al Sian. Ci sarebbe comunque piaciuto che il ministero ci avesse dato una risposta sulla richiesta di esenzione sotto i 300 hl. Il nostro pensiero comunque è auspicio è che la dematerializzazione non sia una penalizzazione per i piccoli, che non li obblighi cioè a rivolgersi ai CAA (centri assistenza agricola; ndr) per poter

inviare i movimenti in telematico".

Gli fa eco il consigliere Fivi **Gaetano Morella**: "Secondo me è stata un'occasione un po' persa, perché si poteva fare di meglio. Per alcuni versi il registro telematico è migliorativo perché i dati da inserire sono meno rispetto al registro cartaceo, ma ha diversi aspetti negativi. Per prima cosa non è proprio intuitivo: si vede che è stato pensato dal punto di vista del controllore, non da quello di chi lo deve usare. »

Il registro telematico spiegato da chi lo ha creato. Intervista a Gianluca Fregolent, direttore Icqrf Nord-Est

Qual è stato l'iter che ha portato alla nascita del registro telematico?

Il lavoro sul registro è iniziato con il decreto Campo Libero ad agosto del 2015. Da lì, attraverso un gruppo di lavoro, le analisi degli strumenti e il confronto per la reinterpretazione di tutte le norme indicate nel codice vitivinicolo, siamo arrivati ad una sintesi ad aprile del 2016, quando abbiamo rilasciato il primo prototipo messo a disposizione di 50 aziende per verificarne l'attendibilità. Il primo gennaio

la partenza ufficiale e da allora i registri cartacei non sono più utilizzabili, dal 1 gennaio l'Icqrf ed i Comuni ne hanno sospeso la vidimazione

Quante aziende risultano attualmente registrate?

In data 15 gennaio sono 15 mila le aziende che hanno richiesto le credenziali e 9800 quelle che si sono attivate, su una stima di circa 30 mila che dovranno farlo nei prossimi mesi, pena l'applicazione delle sanzioni.

Quali sono i maggiori risvolti positivi della dematerializzazione?

Prima di tutto chiariamo che non c'è nessuna nuova imposizione, ma una informatizzazione di dati già obbligatori per l'azienda nell'ottica della semplificazione. E proprio in questo percorso, a fine 2018 è prevista l'integrazione dei molteplici adempimenti come dichiarazione di produzione e dichiarazione di giacenza. Inoltre, il registro, mediante la condivisione dei dati con gli Organismi competenti, assolverà a »

» tutti gli altri adempimenti per la certificazione e il controllo delle Dop e Docg, mentre il nuovo documento Mv elettronico svincolerà l'azienda dall'andare in Comune per la vidimazione.



In che modo il gruppo di lavoro ha seguito questo periodo di transizione?

Dal canto nostro abbiamo fatto tutto ciò che era possibile: dalle sperimentazioni su un campione di aziende, agli incontri formativi - 60 nel 2016 - per le aziende ed i referen-

ti delle associazioni. Inoltre, sul sito del Mipaaf oltre all'istruttivo manuale operativo, le aziende hanno a disposizione una doppia piattaforma: quella ufficiale e quella di esercizio che serve ad effettuare delle verifiche prima dell'invio. Infine,

ritengo sia utile che le aziende prendano visione della sezione faq del sito, con le risposte alle situazioni più comuni in cui ci si imbatte durante la compilazione.

Tra le maggiori critiche mosse da parte dei produttori - soprattutto dai piccoli - si parla di un sistema poco intuitivo.

A mio discreto parere sembra complicata e poco intuitiva la normativa del settore vitivinicolo, non il registro in sé. In ogni caso, l'esigenza era quella di creare uno strumento che andasse bene per tutti e che fosse coerente con la legge. Senza ombra di dubbio, chi prima riusciva a compilare autonomamente un registro cartaceo, riuscirà a gestire senza troppe difficoltà anche quello telematico. Chi già si serviva di consulenze esterne, continuerà a farlo. Per quanto riguarda le piccole aziende c'è la possibilità di utilizzare il software gratuito dal sito mipaaf.sian.it che permette di »

» Per molti risulta difficile la compilazione da soli, per cui nasce l'esigenza di affidarsi ai centri di assistenza agricola o di acquistare programmi, con relativa assistenza, che costano dai 1500 euro in su. In questo sembra un affare più per chi vende programmi che per semplificare il lavoro del vignaiolo. In poche parole: aumento dei costi, aumento dei tempi. Almeno per i piccoli, tiene a precisare Morella: «Le realtà più grandi hanno già chi si occupa solo di amministrazione e di registri. Il piccolo produttore, specie quello che produce sotto i 200 ettolitri, che fa tutto da sé o in famiglia si trova, invece, penalizzato».

Dal sondaggio Tre Bicchieri sembrerebbe, quindi, che i pareri siano molto contrastanti. Probabilmente a soffrire di più sono le piccole aziende che molto

difficilmente riusciranno a cavarsela da soli e che quindi dovranno per lo meno fare un investimento, a scelta tra una risorsa in più, un consulente esterno o un programma di gestione. Meglio le medie aziende che, potranno cavarsela contando già su un loro "ufficio-burocrazia". Bene, ma non troppo le grandi che, hanno sì una struttura articolata, ma anche un carico di attività notevole a cui corrisponde un numero spropositato di registrazioni. Ma, forse, la vera notizia è un'altra: chi si occupa di software house non può certo non aver fiutato l'affare. Ancora pochi mesi e il mercato sarà pieno di programmi di gestione digitale della cantina. Ma questa è un'altra storia: c'è tempo fino al 30 aprile per entrare nel business.



» fare le registrazioni senza ulteriori spese. Inoltre, grazie al Testo Unico e al decreto Campo Libero ci sono notevoli agevolazioni per chi produce meno di mille ettolitri. Sono, invece, esentati dal registro coloro che producono fino a 50 ettolitri all'anno e le aziende che movimentano solo prodotti confezionati. Ovviamente sappiamo che molti produttori hanno una sorta di rifiuto prevenuto: è come dire 'non capisco la matematica e quindi non mi ci metto'. Ma col tempo diventerà tutto più semplice e immediato.

Cosa succederà dopo il 30 aprile se le aziende non si metteranno

al passo col nuovo sistema o se dovessero farlo in modo sbagliato?

Il Testo Unico, in caso di mancato aggiornamento del registro prevede delle sanzioni che vanno dai 500 ai 15 mila euro. Nel caso della prima contestazione si applicherà la diffida. Ci terrei a chiarire la leggenda di un'eventuale sanzione che partirebbe immediatamente all'invio dei dati: il sistema informatico non determina nessuna contestazione in automatico, ma sempre e solo a seguito di un controllo. Anzi, possono rivelarsi molto utili alcuni feedback successivi alla compilazione per prevenire l'invio al SIAN di dati errati.

Cosa risponde a chi tira fuori il digital divide o i cosiddetti crash del sito del Sian?

Posso assicurare che lì dove funziona WhatsApp, funziona anche il registro telematico. Per quanto riguarda i possibili errori o défaillance momentanei - e ci tengo a precisare momentanei - del sito, basterà stampare il codice dell'errore a dimostrazione del problema. Insomma, i margini per adeguarsi entro il 30 aprile ci sono tutti, ma come spesso succede in Italia anche per cose ordinarie, quali il bollo dell'auto o il canone Rai, ci saranno aziende che, coscientemente o meno, sfideranno il sistema, per poi adeguarsi solo quando saranno obbligate.

Vuoi? Ora puoi!

Wineemotion si fa in due:

**Da oggi il dispenser lo puoi
comprare o noleggiare!**

**Rottama il tuo vecchio
dispenser e passa a
WINEEMOTION
contattaci e scopri
i vantaggi**

Noleggio a partire da
~~6,80€~~ al giorno
4,50€

WINEEMOTION
wine dispensing system

info@wineemotion.com
info@wineemotionrental.com

www.wineemotion.com

Da Firenze verso i territori, torna la kermesse dei vini regionali. L'assessore Remaschi: "In arrivo 88 buyer da nuovi Paesi". Grandi e piccoli Consorzi confidano in questa vetrina, anche se la formula potrebbe essere rivista in futuro

Buy Wine e Anteprime. Un affare toscano

▲ a cura di Gianluca Atzeni

PER LA SETTIMA VOLTA, LA TOSCANA DEL VINO mette in mostra le sue eccellenze. Gli strumenti per conquistare un posto nel portafoglio dei più importanti buyer internazionali sono ancora una volta *Buy Wine* e *Anteprime*, secondo la formula allargata (dall'edizione 2014) che apre alla presenza dei Consorzi cosiddetti "minori", rispetto ai vari Brunello di Montalcino, Vernaccia di San Gimignano, Chianti Docg, Nobile di Montepulciano e Chianti Classico (di cui parleremo nei prossimi numeri). La kermesse, che prende il via venerdì 10 febbraio e termina sabato 18, da quest'anno è nelle mani di PromoFirenze, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Firenze, incaricata dalla Regione Toscana di organizzare l'evento, che negli anni passati era stato affidato a Toscana Promozione. Lo scorso anno la Regione trovò in extremis i finanziamenti, facendo tirare un sospiro di sollievo a numerosi consorzi. Quest'anno è filato tutto liscio.

Il (quasi) milione di euro destinato dall'assessorato toscano all'Agricoltura alla promozione consentirà di partecipare a Prowein e Vinexpo e tenere in piedi anche questo importante appuntamento del 2017, nei saloni della Fortezza da Basso del capoluogo: 190 gli importatori stranieri, 210 le aziende vitivinicole iscritte (circa 900 euro il costo per la partecipazione). La speranza degli organizzatori è favorire lo scambio e gli affari, suscitare la curiosità, l'interesse, la voglia di scoprire le produzioni questa regione, che nel mondo, in campo agroalimentare, è prima di tutto sinonimo di vino.

"ASSAGGERANNO LA TOSCANA", SOTTOLINEA A TRE Bicchieri l'assessore regionale all'Agricoltura, **Marco Remaschi**: "Rispetto agli altri anni abbiamo previsto delle novità, selezionando 88 nuovi buyer che provengono da Paesi che al *Buy Wine* non hanno mai partecipato, come *Puerto Rico*, *Marocco*, *Emirati Arabi*; inoltre, abbiamo reintrodotti mercati per noi interessanti come *Kazakistan*, *Taiwan*, *Lituania* e *Russia*". Nel complesso, sono 35 i Paesi di tutto il mondo presenti al *Buy Wine* 2017. "Non >>



ph Buy Wine

>> *pensiamo di stravolgere la sua formula nei prossimi anni"* sottolinea Remaschi *"ma puntiamo a innovarla anno dopo anno con correttivi, in raccordo coi consorzi. L'importante è che sia una grande opportunità per produttori e operatori"*. A questo proposito, la Regione Toscana non ha abbandonato l'idea di un grande iniziativa che guardi al Vinitaly: *"Ho lanciato la provocazione un anno fa e ancora penso si possa arrivare a iniziative di quel livello, ma solo se sapremo crescere sotto il profilo operativo e organizzativo. Dobbiamo creare opportunità di sviluppo per i nostri vini e lo possiamo fare con gli strumenti della promozione: penso in particolare a mercati come Cina e India"*. Per ora, i dati Istat del periodo gennaio-ottobre 2016 dicono che le Dop rosse della Toscana hanno segnato il passo sul fronte delle esportazioni: -6,3% a valore e -6,5% a volume. Ma in cantina, come ricorda Remaschi, ci sono due buone annate come la 2015 e la 2016: *"La qualità è ottima e la produzione è importante. Questo ci consente di guardare avanti con fiducia. Il brand Toscana è forte e Buy Wine e Anteprime costituiscono una vetrina mondiale che si sta consolidando"*.

CI SPERANO SOPRATTUTTO LE COMPAGNI PIÙ PICCOLE, più o meno recenti, che hanno scelto di prendervi parte. A cominciare da una di quelle più lontane come la **Doc Elba**, alla sua terza partecipazione. Marcello Fioretti, a capo del Consorzio, guiderà una compagine di 8 aziende sulle 19 iscritte: *"L'idea di dedicare uno spazio alle Doc più piccole, che non hanno modo di farsi la propria anteprima, consente di fornire un'immagine più corretta della Toscana, che comprende anche le zone minori"*. La denominazione isolana è rivendicata per 170 ettari sui 300 ettari complessivi (con 30 ettari di Docg Aleatico); oltre metà delle circa 600 mila bottiglie prodotte è costituita da vini bianchi. Metà delle cantine vende all'estero, con una propensione all'export tra 10% e 20%, prevalentemente nel Nord Europa: *"Buy Wine sarà un'occasione importante"* aggiunge Fioretti *"nonostante qualche difficoltà creata ai produttori dalla sovrapposizione della giornata di sabato 11 con il primo giorno delle Anteprime"*.

CI SARANNO TUTTI, INVECE, GLI UNDICI PRODUT- >>

» tori della **Doc Carmignano**, denominazione dalla storia pluri secolare (citata nel Medioevo dal Datini, nel 1600 dal Redi e scelta da Cosimo III nel 1716 come una delle zone viticole del Granducato) il cui territorio si estende per 200 ettari nella provincia di Prato. "Per un periodo siamo rimasti in stand by" dice il numero uno del Consorzio, Fabrizio Pratesi "ma ora ci sono cantine che si stanno affermando bene sui mercati. È vero che siamo una nicchia della produzione toscana, ma puntiamo a sfruttare molto bene una risorsa: il

turismo enogastronomico". La speranza è prima di tutto allargare gli ettari e rafforzare le vendite sul mercato nazionale. Oggi, su un milione di bottiglie, il 65-70% viene spedito fuori confine: "Le cose sono cambiate notevolmente, rispetto a dieci anni fa, quando il Carmignano era venduto solo per un 10% in Italia. Ora stiamo aumentando le vendite locali. Per noi questo è molto importante". E per avvicinare i consumatori, il luglio prossimo sarà il mese in cui, se tutto andrà liscio, lo storico borgo di Artimino ospiterà un evento/de gustazione itinerante per il pubblico, che potrà entrare in contatto con le Doc di nicchia come il Barco Reale e il Vin santo occhio di pernice.

ALLA FORTEZZA DA BASSO È ATTESA ANCHE LA DOC Cortona, realtà che punta sul vitigno Syrah e che poggia le sue basi sulla piazza estera, visto che oltre l'80% delle produzioni, pari a circa un milione di bottiglie, è venduto fuori confine, con gli Stati Uniti primo mercato di destinazione. "L'annata 2016 è qualitativamente buona" racconta il presidente Marco Giannoni "le aziende del Consorzio stanno lavorando al reimpianto dei vigneti, quasi il 30% dei nostri produttori è a conduzione biologica. Inoltre, sono nate alcune nuove cantine. Ma se siamo soddisfatti del mercato" precisa Giannoni "non lo siamo per questioni interne come quella degli ungulati, che rappresentano un gravissimo danno, e per i criteri di assegnazione delle autorizzazioni dei nuovi impianti".

LUCA SANJUST DI Teulada è il presidente del Consorzio della **Doc Valdarno di Sopra**, denominazione che, da un lato, si può definire antica (perché fu designata nel noto bando di Cosimo III de' Medici nel 1716) e, dall'altro,

giovane perché approvata a fine 2011. Tra 2014 e 2016 la produzione è raddoppiata ogni anno, superando i mille ettolitri nel 2016. Oltre il 60% dei vini è venduto all'estero. Buy Wine e Anteprime sono la migliore occasione per far conoscere questo territorio che per gran parte è coincidente con quello del Chianti. Gli obiettivi del consorzio sono ambiziosi: "Stiamo modificando il disciplinare e puntiamo a fare di Valdarno di Sopra una Doc esclusivamente biologica" dice »

» Sanjust "perché pensiamo che sia un trend che nel tempo andrà a consolidarsi".

SARANNO 31 I BUYER CHE VISITERANNO I TERRITORI della Doc Orcia, denominazione estesa per 400 ettari nell'omonima valle, patrimonio Unesco dal 2004. Il 2016, come spiega la presidente del Consorzio, Donatella Cinelli Colombini, è stato un "anno di crescita, dal momento che, stando ai dati Artea, rileviamo un +30% di imbottigliamenti. Oggi le bottiglie prodotte sono circa 300 mila, abbiamo migliorato molto la qualità dei nostri vini. E notiamo che non solo gli stranieri ma anche gli operatori locali cominciano a interessarsi di più alla nostra Doc, che è più presente nelle carte dei vini di ristoranti ed enoteche". Imprescindibile, anche per questa altra piccola Doc, il legame con l'enoturismo: si lavora a ridare piena operatività la Strada del vino, presieduta dal sindaco di Castiglione d'Orcia, Claudio Galletti.

TRA LE DENOMINAZIONI PRESENTI AL BUY WINE NON possono mancare le grandi Doc del sud ovest della Toscana. La **Doc Morellino di Scansano**, coi suoi 10 milioni di bottiglie, per l'80% vendute sul mercato nazionale, farà dapprima il suo consueto

passaggio alla Fortezza da Basso di Firenze: "Punteremo a far conoscere loro la facilità di abbinamento e l'immediatezza del nostro prodotto", spiega il direttore del Consorzio, Alessio Durazzi, ricordando come il 2016 sia stato "un anno di stabilità di mercato". Poi si andrà sui territori: domenica 12 febbraio, assieme ai consorzi delle Doc Montecucco e **Doc Maremma toscana**, il Morellino si metterà in mostra al centro di Alberese (Grosseto), dove è attesa una delegazione di 40 operatori stranieri: un modo per far assaporare i territori e spiegare meglio le peculiarità dei vini. Ci sarà anche la Doc Maremma Toscana, che a Firenze porterà 27 aziende per un totale di 53 etichette: "Parteciperemo per la terza volta, e per noi che siamo una Doc giovane, con la prima etichetta datata 2012" ricorda il direttore Luca Pollini "il Buy Wine e le Anteprime sono un'occasione utilissima, soprattutto perché capita di trovare giornalisti che non ci conoscono ancora e che cercano delle novità". Intanto, sul territorio, fino a martedì 14 arriveranno circa 35 buyer, in prevalenza da mercati nord europei: Regno Unito, Germania, Danimarca. Ma c'è attesa per il walkaround tasting di domenica 12, in cui saranno presenti anche aziende del settore food: "Vogliamo far vedere che la Maremma è un sistema unito".

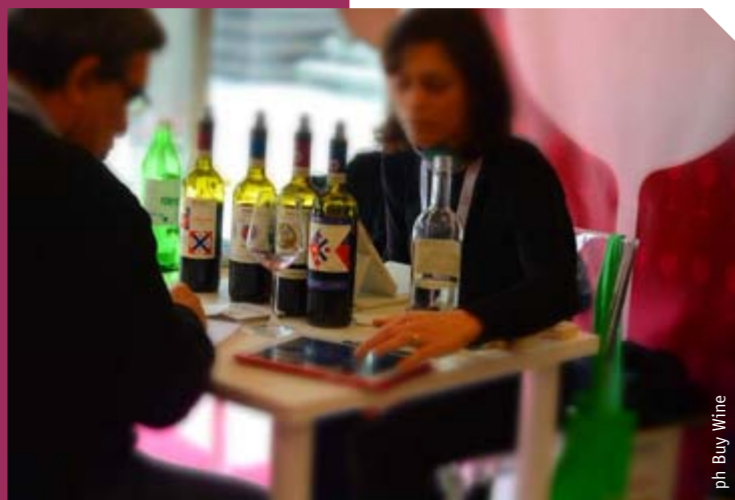
ANTEPRIME DI TOSCANA 2017. SABATO 11 LA PRESENTAZIONE

Si terrà durante il Buy Wine, a Firenze sabato 11 febbraio (ore 11, alla Fortezza da Basso - Padiglione Cavaniglia, V.le Strozzi 1), la conferenza stampa di presentazione delle "Anteprime di Toscana 2017". Saranno illustrati i dati economici il trend dell'intero settore, ma anche una ricerca sul percepito dei vini toscani da parte della stampa internazionale, che saranno commentati da:

Fabrizio Bindocci (presidente di A.Vi.To, Associazione vini toscana Dop e Igp) e dal marchese Piero Antinori. Le conclusioni sono affidate a

Marco Remaschi, assessore all'Agricoltura della Regione Toscana. I lavori saranno moderati dal massmediologo Klaus Davi. Alle 12.30 seguirà una degustazione dei territori toscani. Parteciperanno

i Consorzi: Bianco di Pitigliano e Sovana, Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Maremma, Montecucco, Morellino di Scansano, Nobile di Montepulciano, Orcia, Val d'Arno di Sopra, Val di Cornia, Vernaccia di San Gimignano.



ph Buy Wine



trebicchieri 2017

GRANDE DEGUSTAZIONE

di vini premiati dalla guida **Vini d'Italia 2017**

GIOVEDÌ 23 FEBBRAIO

ore 18.00 - 22.00

MILANO

Università IULM, via Carlo Bo, 7

ACQUISTA IL TUO BIGLIETTO SU: WWW.GAMBEROROSSO.IT

