anno 9 - n. 2 - 18 gennaio 2018

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

TRATTATO UE-MERCOSUR. CHE COSA CAMBIA PER IL VINO ITALIANO?

BILANCI
Cresce il vigneto, ma fatica l'export. La fotografia Uiv del 2017 italiano
*pag.*2

ENOTECHE
In 5 anni gli esercizi sono cresciuti del 13%. Napoli e Roma al top
*pag.*4

FIERE
Oltre 1700 aziende dal Belpaese a Düsseldorf. ProWein si presenta. A Roma
*pag.*4

TRATTATI
Accordo Ue-Mercosur entro marzo? Tutte le incognite e i vantaggi per il vino europeo
*pag.*12

ANTEPRIME
Si parte da Breganze con la pigiatura del Torcolato. Numeri e obiettivi
*pag.*16

Solo su sky Canale 412

BILANCI. Uiv: "Un 2017 con numeri soddisfacenti ma non vincenti". In Uk, per la prima volta, gli spumanti italiani superano a valore i francesi

Un risveglio sul lato produttivo, grazie a molte richieste di nuovi impianti, e un contemporaneo rallentamento della capacità di esportazione. L'Italia vinicola del 2017 è riassumibile in questi due elementi secondo l'Unione italiana vini, che ha appena pubblicato l'ottava edizione di Vino in cifre, annuario del Corriere vinicolo. Il presidente Ernesto Abbona parla di numeri per il comparto "*soddisfacenti ma non vincenti. I dati*" afferma "*ci consegnano un anno complesso per il settore, che ha ritrovato un'ottima spinta sul mercato interno, con la ripresa dei consumi, confermata durante le festività natalizie, ma ha sofferto in competitività sul fronte export*". Sotto accusa finisce, in particolare, il sistema burocratico e amministrativo "*che ha causato la nostra perdita di leadership negli Usa*".

Tra i lati positivi di questo bilancio dell'Uiv, c'è la stabilizzazione del vigneto Italia, alla luce delle nuove regole sulle autorizzazioni: "*Il dato dei 640 mila ettari vitati*" osserva il segretario generale Uiv, Paolo Castelletti "*fa ben sperare per il futuro, soprattutto se i correttivi che abbiamo chiesto al Ministero saranno implementati nel bando 2018*". Sui mercati, l'Italia può consolarsi con il sorpasso a valore sui francesi nel mercato Uk nel segmento spumanti, e per le buone prestazioni degli imbottigliati in Cina e in Russia. "*C'è molto da fare per essere nuovamente leader in mercati strategici come gli Usa*", avverte Abbona, secondo cui è importante "*tornare a investire come sistema Paese sul vino italiano, con strategie di lungo termine, e riflettere come filiera unita*".

Sul lato dei consumi, la fotografia scattata dall'Uiv restituisce un'Italia che ha 28 milioni di persone che consumano vino (13 milioni i quotidiani, 15 milioni i saltuari) con quantitativi pro capite pari a 36 litri, una spesa annua delle famiglie per il vino pari a 4 miliardi di euro. Sul lato produttivo, un vigneto che è leggermente risalito a 646 mila ettari, con la Sicilia regione più vitata (quasi 100 mila ettari) e col Veneto che in quindici anni è la regione che è cresciuta maggiormente. Merito del Prosecco, la Dop più imbottigliata in assoluto (410 mln di bottiglie nel 2016) con una quota a valore del 60% sul totale degli spumanti italiani esportati e il 13% sul totale dei vini esportati dall'Italia (a settembre 2017). Sul fronte del vino bio, continua a crescere il vigneto italiano, che vanta 104 mila ettari, pari al 16% del totale nazionale, di cui 39 mila in Sicilia.

PROMOZIONE. L'Ue destina 169 milioni di euro all'agroalimentare. Lo scorso anno erano stati bocciati 33 progetti italiani. Il nuovo bando

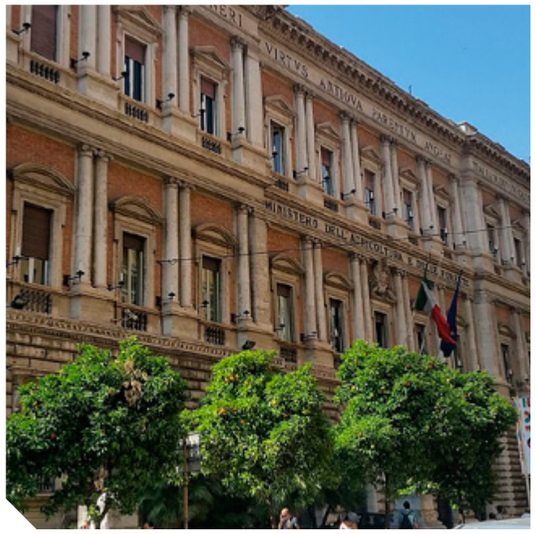
a cura di Loredana Sottile

Non è andata troppo bene lo scorso anno all'Italia, che nell'ambito della promozione dei prodotti agricoli europei s'è vista riconoscere solo 3 milioni di euro, rispetto ai 33 milioni del 2016 . Ma quest'anno – il terzo dall'entrata in vigore del regolamento 1144/2014 - potrebbe essere quello della prova del 9: è già online il bando per le nuove proposte e c'è tempo fino al 12 aprile 2018. Stavolta, **per il cofinanziamento dei programmi sono a disposizione 169 milioni di euro**, in aumento rispetto ai 142 milioni del 2017, con due terzi destinati alla promozione dei prodotti alimentari dell'Ue nei Paesi Terzi. Tali fondi sono gestiti dall'agenzia europea Chafea (Consumer, health and food executive agency), che coordina il gruppo di valutatori esterni incaricati di selezionare i progetti presentati dalle organizzazioni dei vari Paesi Europei.

"*L'anno scorso, le candidature ai programmi di promozione agroalimentare erano quasi dieci volte superiori al bilancio disponibile*" ha dichiarato il commissario delle Politiche Agricole Philip Hogan "*Per questo, invito le organizzazioni ammissibili a candidarsi adesso*".

E, infatti, **nel 2017, l'Italia si è vista riconoscere solo tre progetti su 36 proposti**, rispettivamente del Distretto Agroalimentare di qualità della Valtellina; del Consorzio di tutela Piave e del Mocaz-Mortadella Bio. Tra gli esclusi, gran parte del mondo del vino: Federdoc, Uvive e i consorzi di tutela di Asti, Prosecco Doc, Prosecco Superiore, Maremma Toscana, Vini d'Abruzzo, Barbera d'Asti e Monferrato. Tanto da indurre il primo vice presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo Paolo De Castro a presentare un'interrogazione all'Esecutivo Ue per chiarire l'abissale divario tra gli altri Paesi Europei e l'Italia. Sarà questo l'anno della rimonta?

AGROALIMENTARE. Export Italia verso 40 miliardi nel 2017. Martina: "Tempi maturi per un ministero dell'Alimentazione"

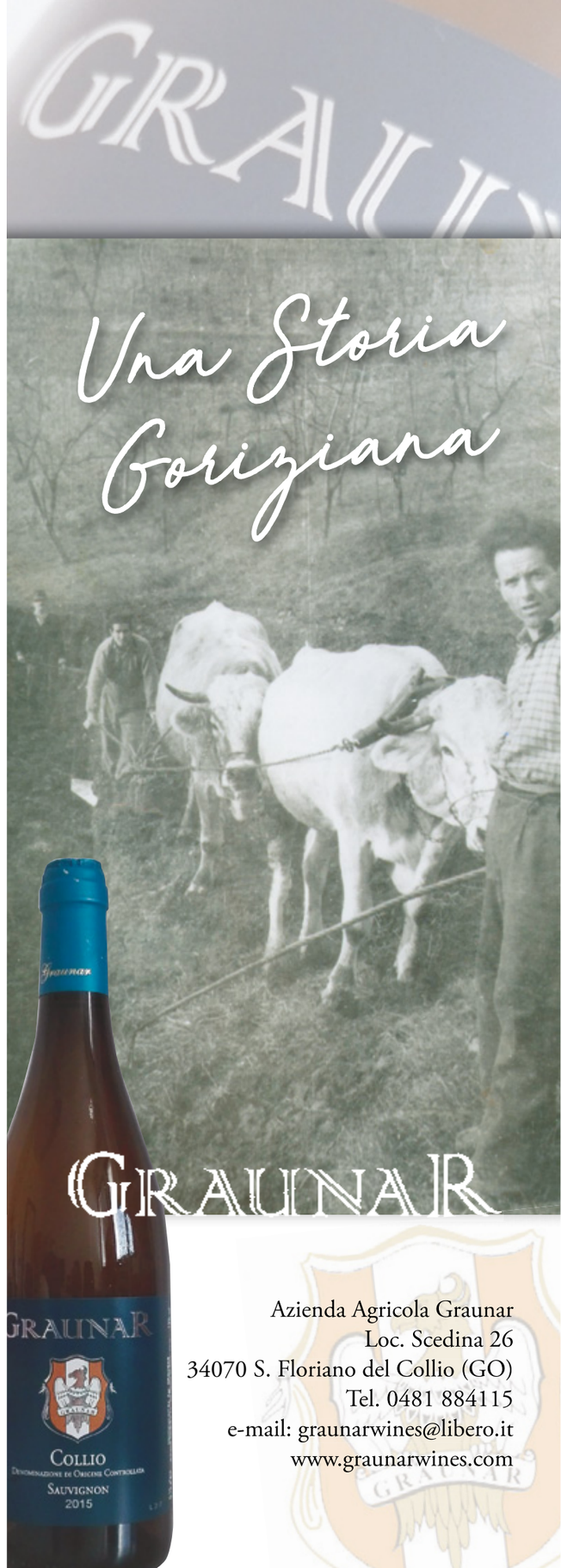


L'export agroalimentare Made in Italy ha raggiunto 37,6 miliardi di euro tra gennaio e novembre 2017, in aumento di oltre il 7% sullo scorso anno. E nel solo mese di novembre l'export, secondo dati Istat, ha raggiunto 3,9 miliardi, l'8,5% in più. Per il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, il segno che il 2017 andrà oltre i 40 miliardi di euro: "*L'obiettivo dei 50 miliardi entro il 2020 si fa sempre più vicino, grazie soprattutto alla capacità delle nostre piccole e medie imprese di guardare fuori dai confini*".

Confermato da parte dell'Istat il primato europeo per i prodotti Dop, Igp e Stg made in Italy, arrivati a quota 291. Rispetto al 2015, fa sapere Martina, sono aumentati del 4% i produttori, gli allevamenti crescono di oltre il 3% e la superficie investita del 16% con gli incrementi maggiori al Sud (+8,8% gli allevamenti e addirittura +32,7% le superfici).

Tempi maturi, quindi, per dotare l'Italia di un Ministero dell'Alimentazione. "*Nella prossima legislatura ci sono tutte le condizioni. È una delle proposte centrali che avanziamo per continuare a lavorare al massimo sulle tre A fondamentali del futuro del Paese: agricoltura, alimentazione e ambiente. È una sfida culturale e sociale prima ancora che economica e produttiva*".

Come sarà questo ministero? Per ora Martina, dà alcuni elementi generali: dovrà avere competenze, capacità, organizzazione e risorse per "*tutelare e promuovere unitariamente al massimo il Made in Italy*", aumentare ancora la forza dei controlli, rispondere alle esigenze delle aziende, dagli agricoltori ai trasformatori fino ai cittadini consumatori.



ENOTECHE. In Italia sono 7.300, numero stabile nel 2017. In cinque anni +13%

Il 2017 si chiude nel segno della stabilità per il numero di enoteche attive sul suolo nazionale. Complessivamente 7.300 con quasi ottomila addetti, di cui oltre mille nella sola Lombardia, secondo un'indagine della Camera di commercio Milano, Monza Brianza e Lodi, in collaborazione con la Coldiretti Lombardia. Considerando il periodo di otto anni, la crescita delle unità è del 19%, mentre sui cinque anni è del 13%. Per numero di imprese è Napoli (546, + 2% in cinque anni) la città con più locali, seguita da Roma (482, +31% in otto anni, +19% in cinque anni, +2% nell'ultimo anno), Milano (264, +63% in otto anni, +39% in cinque, + 2% in un anno), Torino con 228 (+27% in otto anni), Bari con 203, Firenze (171) e Brescia (170). Quelle coi maggiori tassi di crescita sono Bologna (+170% in otto anni, da 47 a 127), Foggia (+68% da 53 a 89), Verona (+66% da 70 a 116), Cuneo (+65% da 52 a 86), Messina e Milano (+63%).

L'indagine ha anche stilato l'identikit del settore in Italia, che vede impiegati per il 27% le donne e i giovani per un 12%. Sono state prese in considerazione le sedi di impresa (anche con più localizzazioni) e quei territori con oltre 50 attività nel settore. Le enoteche con più giovani si trovano a Taranto (25% delle 56 sedi di imprese), a Catania e Palermo (circa 20% su 63 e 73 imprese), Napoli (17% delle 449 imprese), Bari e Caserta (16% delle 146 e 106 imprese). Per quanto riguarda le donne, resta sempre Taranto la città meglio rappresentata (45% delle 56), poi Caserta (42% su 106 imprese), Pisa (36% delle 59 imprese), Catania (33% delle 63 imprese), Cagliari e Padova (32% di 87 e 100 imprese).

IMPRESA GIOVANILE

	No	Sì	Totale
Taranto	42	14	56
Catania	50	13	63
Palermo	59	14	73
Napoli	373	76	449
Bari	122	24	146
Caserta	89	17	106
Messina	48	9	57
Bologna	65	12	77
Pisa	50	9	59

fonte: Camera di commercio Milano, Monza Brianza, Lodi e Coldiretti Lombardia

FIERE. Oltre 1.700 espositori italiani a ProWein, al via il 18 marzo. Le novità presentate a Roma

Torna l'attesa tre giorni di Düsseldorf, con l'Italia primo Paese per numero di espositori, in crescita rispetto alla passata edizione del 2017. **L'appuntamento fieristico, che prenderà il via il 18 marzo, ospiterà 6.700 aziende e prevede più di 500 iniziative**, compreso un nuovo focus sulle bevande artigianali. Per i produttori italiani, si tratta di un'occasione importante per il consolidamento di uno dei tre grandi mercati storici per il nostro vino, in cui nel 2017 (primi 9 mesi) le vendite hanno fatto segnare un incremento del 2% a 710 milioni di euro, con una previsione di chiusura d'anno del +3%.

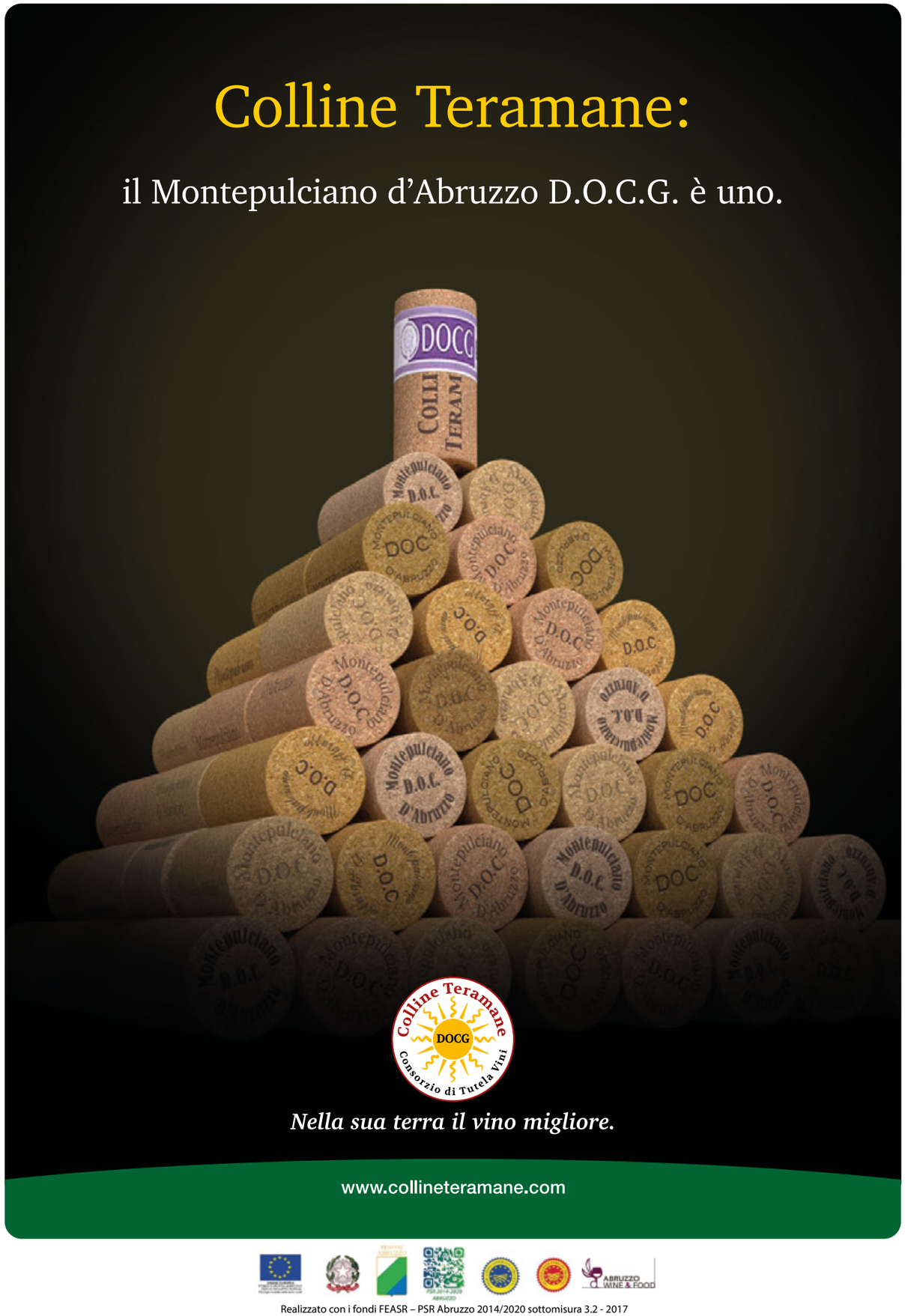
La scelta di presentare la kermesse a Roma, come ha spiegato il direttore di Prowein, Marius Berlemann, è stata dettata proprio dallo stretto rapporto tra i due mercati: "*Quello con l'Italia è un sodalizio che dura da ben 25 anni e che si rafforza di edizione in edizione. Basti pensare che nel 1994 gli espositori italiani erano appena 29, nel 2017 si è arrivato al record senza eguali di 1600 (oltre il 24% del totale, davanti alla Francia con 1.500) e quest'anno addirittura a 1.700*".

Ph. Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann

I numeri dell'edizione 2017 dicono che sono stati oltre 6.600 gli espositori, provenienti da 62 Paesi con 58.500 visitatori da 131 nazioni. La fiera tedesca è diventata un punto di riferimento per il settore perché si distingue per la qualità del pubblico specializzato, elemento che si collega al grado di soddisfazione complessiva. "*Lo scorso anno*" ricorda Berlemann "*due visitatori su tre erano perlopiù manager di categoria medio-alta. Quasi il 60% dei visitatori professionali ha concluso degli affari o ha programmato degli ordini subito dopo la fiera, mentre il 54% ha avuto la possibilità di trovare nuovi fornitori*". Alla data d'esordio nel febbraio 1994, quella che si chiamava Pro Vins vide poco più di 1.500 visitatori, divenuti oltre 58 mila nel 2017, con metà delle presenze estere.

Le novità dell'edizione 2018 sono diverse: un focus sulle bevande artigianali (Craft Spirits, Craft Beer e Cider) nel nuovo padiglione 7.0, che ospiterà la mostra speciale "same but different" sul tema e la Fizzz Lounge dedicata ai bar e alla gastronomia alla moda. Un più ampio spazio per il biologico con una Organic lounge; un'area presentazioni e la speciale mostra Organic World; uno stand collettivo del governo giapponese sulla bevanda Sake; uno stand dell'Ungheria con i diversi tipi di acquaviti di frutta (Palinka); il cambiamento di posizione degli espositori dalla Grecia, al fianco dell'Austria e dentro la ProWein tasting area by Mundus Vini.

www.prowein.com



RICERCA 1. La riscoperta dei Nocchianello di Pitigliano, 40 anni dopo

a cura di Andrea Gabbrielli

Sono passati quasi 40 anni da quando il professor Giancarlo Scalabrelli dell'Università di Pisa riscoprì l'uva Nocchianello, sia a bacca bianca che rossa, nelle campagne di Pitigliano e Sorano, in provincia di Grosseto. Sappiamo dall'Inchiesta Jacini "sulla condizione delle classe agricola", promossa dal giovane Parlamento italiano, che nel 1883 i nocchianello, erano tra i vitigni più coltivati e apprezzati della zona. L'arrivo della fillossera a fine 1800 e la successiva politica dei reimpianti con altri vitigni, proseguito sino agli Sessanta-Ottanta dello scorso secolo, li rese residuali rischiando l'estinzione. Nel 1979 la locale Cantina cooperativa, sostenuta dalla Cassa rurale e con la collaborazione dell'Università di Pisa e del Crai (oggi Crea) di Arezzo, avviò un progetto di recupero e salvaguardia del patrimonio genetico della vite in tutta l'area del Tufo. La ricerca permise il recupero di 29 biotipi tra cui i due Nocchianello. Poi, una lunga stasi a causa della mancanza di fondi, interrotta nel 2012 dal Crea di

Arezzo che in collaborazione con l'azienda Sassotondo ha impiantato un nuovo vigneto collezione.

Attualmente **i due vitigni, Nocchianello bianco (cod. 859) e Nocchianello rosso (cod. 858) sono stati iscritti (G.U. n°256 del 2/11/2017) nel Registro nazionale delle varietà di vite,** autorizzando così la coltivazione. Per celebrare l'avvenimento si è svolto a Pitigliano un convegno intitolato *Enoturismo e antichi vitigni vulcanici: quali opportunità per viticoltori e territorio?*

Giovanni Gentili, sindaco di Pitigliano, intervenendo ha detto che "*L'inserimento nel Registro nazionale è un traguardo storico che porterà benefici in termini di identità territoriale a tutto il comprensorio... recuperando un importante patrimonio genetico e di sapori che rischiavano di andare persi*".

"*I risultati sul vino sono interessanti*" ha aggiunto Edoardo Ventimiglia, titolare dell'azienda Sassotondo "*i vini prodotti da Nocchianello nero sono di buon tenore alcolico e acidità media, aroma speziato, con una buona capacità di invecchiamento, adatti alla vinificazione in purezza e in uvaggio. I vini da Nocchianello bianco hanno dato ottimi risultati in termini di acidità e gradazione, con un aroma fruttato e una buona struttura, sono risultati idonei alla vinificazione in purezza ma soprattutto in uvaggio con le principali varietà coltivate nella zona*". Il problema della continua erosione del potenziale viticolo della zona è stato denunciato da Stefano Formiconi dell'azienda Villa Corano: "*Se per noi i Nocchianelli e gli altri vitigni come il Procanico rosa, possono essere un'opportunità e un punto di ripartenza della zona, la vendita dei terreni e sopratutto dei vigneti che poi emigrano in altre areali, ci impoverisce e impedisce di programmare il futuro*".

RICERCA 2. Solforosa nel vino: quanto impatta sulla qualità e per quanto durano gli effetti?

L'anidride solforosa, ampiamente utilizzata nel comparto agroalimentare, impatta sulla qualità dei vini più di quanto si pensasse finora. I ricercatori di Fondazione Mach, Università di Trento e Centro agricoltura alimenti ambiente (pubblicata su Scientific Reports) hanno validato un metodo quantitativo, che ha misurato i derivati solfonati dei composti del vino, consentendo di osservare aspetti finora sconosciuti del rapporto tra alcol e solforosa.

I derivati solfonati dei composti del vino sono stati misurati su un campione di 195 vini prodotti tra 1986 e 2016. In particolare, nei rossi, si determina una lenta reazione chimica di solfonazione dei tannini, da cui dipendono corpo, struttura, le sensazioni di astringenza e di morbidezza. Con l'invecchiamento, la concentrazione dei prodotti di questa reazione aumenta e potrebbe consentire, secondo i ricercatori, di comprendere uno dei meccanismi che consentono ai rossi di migliorare le loro qualità nel tempo. Basti pensare che i prodotti di tale reazione chimica di solfonazione sono stati identificati tra i componenti di famosi vini italiani e internazionali invecchiati (ed esempio: Amarone, Brunello, Sagrantino di Montefalco e Tannat). Su bianchi e spumanti, invece, la reazione di solfonazione è veloce, coinvolge diversi metaboliti indolici derivati dall'amminoacido triptofano, e potrebbe essere legata a quei fenomeni che determinano un precoce invecchiamento.

Da un punto di vista pratico, comprendere tali reazioni consente di capire perché la solforosa scompare parzialmente nel vino; inoltre, l'enologia di precisione potrebbe trarne giovamento, perché i tecnici potranno capire come dosare la solforosa nei vini, tenendo conto della loro capacità di consumarla nel tempo.

L'ANGOLO DELLA SOSTENIBILITÀ. L'ESEMPIO DI SALCHETO

La Cantina Salcheto (Montepulciano) rappresenta uno dei progetti più ambiziosi in materia di sostenibilità, oltre che un'esperienza ante litteram in Italia. Motivo per cui, in questo numero della rubrica, abbiamo deciso di ospitare le parole del suo titolare, Michele Manelli.

Era l'ottobre 2010 quando presentavamo al pubblico, per condividerlo, il progetto della nostra cantina energeticamente autonoma assieme alla prima Carbon Footprint di una bottiglia di vino rosso stimata e certificata al mondo. Ne sono seguite numerose iniziative di ricerca e sviluppo interne all'azienda volte a migliorare le nostre prestazioni di sostenibilità, nella gestione di acqua e biodiversità, così come nella scelta dei materiali di confezionamento, financo ad articolati progetti volti a migliorare le sue condizioni di lavoro. Con lo stesso spirito di condivisione, anch'esso caposaldo di una buona gestione sociale dell'impresa, abbiamo sempre dedicato risorse alla messa in rete di progetti di ricerca e sviluppo dedicati alla crescita sostenibile dell'intera filiera. Il progetto più significativo al quale abbiamo partecipato è senza dubbio quello di Equalitas: ispirato ai lavori del Forum per la Sostenibilità del Vino, questa società di normazione e lo standard che ha realizzato, attraverso la più ampia aggregazione di interessi mai vista nel mondo del vino italiano, rappresenta lo strumento più avanzato e completo per definire e gestire la sostenibilità. Non ha eguali infatti sia in termini di completezza degli argomenti trattati che per capacità di essere un vero e proprio sistema di gestione, ritagliato in maniera "sartoriale" per la nostra filiera e reso profondamente credibile dalla sua certificabilità di parte terza. Nel 2017, grazie al lavoro di integrazione di questo standard nei nostri processi gestionali, abbiamo redatto il primo Bilancio di Sostenibilità in conformità alla norma Equalitas che stiamo certificando e che d'ora in avanti allegheremo, con orgoglio, al nostro bilancio civilistico. Una sintesi dell'impegno e dei sacrifici fatti per dimostrare che la nostra impresa può essere un motore di sviluppo economico, ambientale e sociale allo stesso tempo e che grazie ad Equalitas oggi si può dire forte e chiaro, anche in etichetta.

a cura di Equalitas

TERRITORI. Pantelleria, Lamole in Chianti e Trequanda nel Registro dei paesaggi rurali storici

Aumentano i paesaggi rurali storici italiani. Delle sei nuove aree iscritte al Registro nazionale ben quattro afferiscono a territori, in Sicilia e Toscana, in cui la vite è protagonista. Si tratta del Paesaggio della pietra a secco dell'isola di Pantelleria, del Paesaggio rurale storico di Lamole in Chianti e del Paesaggio policolturale di Trequanda. Nel Registro anche la "piantata veneta", antica pratica agricola che ha anch'essa nella vite maritata (*foto*) uno degli elementi caratteristici. Gli altri due paesaggi riguardano aree a prevalente coltura olivicola (fascia pedemontana olivata tra Assisi e Spoleto, parco regionale dell'olivo di Venafro).

Per Pantelleria, si tratta di un riconoscimento di grande valore, dopo la tutela Unesco per la pratica della coltivazione della vite ad alberello. Qui, vigneti, uliveti, agrumeti e cappereti si estendono su un'area di circa 2.200 ettari, caratterizzata dai ben noti terrazzamenti. Nella zona di Lamole, patria del Sangiovese, il paesaggio policolturale è caratterizzato da vigneti e terrazzamenti in pietra a secco; mentre a Trequanda domina un paesaggio tipico mezzadrile con vigne, boschi e ulivi terrazzati.

OBITUARY. Scomparso Rudy Buratti enologo di Banfi

Ancora un lutto del mondo del vino montalcinese. L'enologo trentino Rudy Buratti, 56 anni, dal 1999 direttore tecnico della Banfi, è morto nelle prime ore di sabato 13 gennaio a causa di una grave malattia. Nato nel 1961 a Comano, nelle Dolomiti del Brenta, era in Toscana dal 1983 quando dopo aver frequentato l'Istituto di San Michele all'Adige, aveva conosciuto, durante uno stage a Montalcino, Ezio Rivella. "*Dotato di una forte personalità, in questi trentacinque anni si è dedicato all'azienda con un amore totale e indiscusso, regalando alla stessa alcuni tra i vini più rappresentativi ed emozionanti nel mondo*" ha scritto Banfi in una nota. Il Consorzio del Brunello in un comunicato lo ha ricordato evidenziando "*La sua competenza ed il suo spirito innovatore, il suo forte legame con il territorio hanno dato molto a tutti noi ed al Brunello, arricchendo l'immagine di nostri vini e contribuendo con impegno ed entusiasmo alla crescita della denominazione*». Rudy Buratti era una persona piacevole ed equilibrata con un grande senso dell'umorismo. Lascia la moglie Ursula e le due giovani figlie, Carlotta e Alessandra. Tre Bicchieri e il Gambero Rosso sono vicini alla famiglia e all'azienda. – ***A. G.***

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Equalitas, Andrea Gabbrielli
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

20 gennaio
Prima del Torcolato
Breganze (Vicenza)
fino al 21 gennaio
stradadeltorcolato.it

21 gennaio
Rosso Mediterraneo
banchi d'assaggio
col Primitivo di Manduria
Roma
Hotel Savoy, via Veneto
ore 15-22.30
info*: gnamglam@gmail.com*
consorziotutelaprimitivo.com

21 gennaio
VinNatur Genova
fino al 22 gennaio
vinnatur.org

27 gennaio
Wine&Siena
degustazioni abbinate
ai capolavori dell'arte senese
fino al 28 gennaio
wineandsiena.it
sienaincoming.com

29 gennaio
Millésime Bio 2018
Montpellier (Francia)
Parc des Expositions
fino 31 gennaio
millesime-bio.com

31 gennaio
Fieragricola 2018
Fiera di Verona
fino al 3 febbraio
fieragricola.it

3 febbraio
Anteprima Amarone
Verona
fino al 5 febbraio
consorziovalpolicella.it

10 febbraio
Buy Wine
e Anteprime di Toscana
Firenze e altre province
fino al 17 febbraio
anteprimetoscane.it

10 febbraio
Sorgentedelvino Live
Piacenza
fino al 12 febbraio
sorgentedelvinolive.org

17 febbraio
Vini ad Arte -
Anteprima
del Romagna Sangiovese
Faenza (Ravenna)
fino al 19 febbraio

19 febbraio
Anteprima Sagrantino
Montefalco (Perugia)
fino al 20 febbraio
consorziomontefalco.it

3 marzo
Live Wine
Milano
Palazzo del Ghiaccio
via G.B. Piranesi 14
fino al 5 marzo
livewine.it

3 marzo
Roma Whisky Festival
by Spirit of Scotland
Salone delle Fontane, Eur
via Ciro il Grande, 10
fino al 4 marzo
romawhiskyfestival.it

4 marzo
Terre di Toscana
lungomare di Lido
di Camaiore (Lu)
Una Hotel Versilia
fino al 5 marzo

Le grandi cantine del Piemonte

Montalbera

Via Montalbera,1 | Castagnole Monferrato (AN)
www.montalbera.it | ☎ 0141 292125

È la più grande azienda agricola del Piemonte che possiede un unico appezzamento, allevato esclusivamente a Ruché di Castagnole Monferrato. L'azienda della famiglia Morando si pone pertanto come leader di questa docg, anche grazie a continue ricerche scientifiche nei vigneti e a incessanti sperimentazioni di vinificazione volte alla scoperta della più profonda personalità di questo rosso. Oggi gli ettari vitati sono più di 170, coltivati principalmente a ruché, insieme a grignolino e barbera, tanto da poter affermare che più del 50 per cento del Ruché di Castagnole Monferrato è prodotto dalla Montalbera. A questa tenuta vanno aggiunti 20 ettari impiantati completamente a moscato nella tenuta di Castiglione Tinella, e alcuni ettari di nebbiolo tra La Morra, Barbaresco e Neive.

Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione

Il vino e l'abbinamento consigliato:

Vinificazione e affinamento in vasche d'acciaio, piccoli fiori rossi in aromaticità sublime con palato elegante e avvolgente con un buon finale tannico e un' acidità equilibrata. Consigliato l'abbinamento con il tradizionale piatto alla piemontese ravioli del plin.

Ruchè di Castagnole M.to Laccento

Il vino e l'abbinamento consigliato:

Vinificazione e affinamento in vasche d'acciaio. Vendemmia di uve in surmaturazione per il 90% e per il 10% in appassimento direttamente in vigna. Sentori di frutta matura, di mirtillo e confettura con setosità palatale in un equilibrio unico tra acidità e tannino. Consigliato l'abbinamento con brasato di maiale.

Barbera d'Asti Lequilibrio

Il vino e l'abbinamento consigliato:

Affinato tra barriques, tonneaux e botte grande per minimo 12-15 mesi, di grande struttura ma d'eccellente eleganza in sentori di pepe nero e cuoio conciato. Acidità spiccata dei tipici Barbera d'Asti in un finale tannico morbido ed equilibrato nella sua fattezza più nitida. Buono con la finanziera.

Vini d'Italia
Worldtour 2018/2019

2018

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

02	NEW YORK - Usa	trebicchieri
06	LOS ANGELES - Usa	trebicchieri
08	SAN FRANCISCO - Usa	trebicchieri
17	DÜSSELDORF - Germany	trebicchieri PROWEIN Special

APRILE

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

MAGGIO

07	ZÜRICH - Switzerland	Vini d'Italia Experience
22	SINGAPORE - Singapore	Top Italian Wines Roadshow
24	BANGKOK - Thailand	Top Italian Wines Roadshow
31	HONG KONG - China	Top Italian Wine&Spirits Experience - Vinexpo Special

GIUGNO

04	SEATTLE - Usa	Top Italian Wines Roadshow
06	VANCOUVER - Canada	trebicchieri
08	TORONTO - Canada	trebicchieri
12	WASHINGTON DC - Usa	Vini d'Italia Experience
14	BOSTON - Usa	Vini d'Italia Experience

OTTOBRE/NOVEMNRE

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

2019

GENNAIO

STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri
COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia Experience
BERLIN - Germany	Vini d'Italia Experience
MUNICH - Germany	trebicchieri

FEBBRAIO

LONDON – U.K.	trebicchieri
CHICAGO - Usa	trebicchieri
NEW YORK - Usa	trebicchieri
LOS ANGELES - Usa	trebicchieri
SAN FRANCISCO - Usa	trebicchieri

MARZO

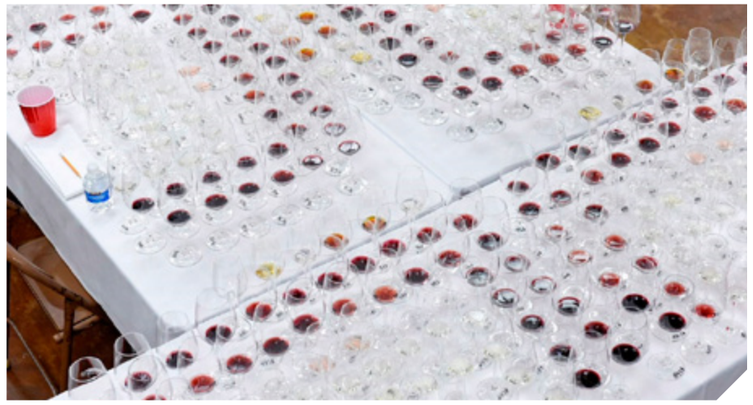
DÜSSELDORF - Germany	trebicchieri PROWEIN Special

Sponsor

GIORGIO GORI GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

Surgiva

ESTERI. Se i vitigni italiani vincono in una delle maggiori competizioni per vini americani



*a cura di Laura Donadoni**

UNA TRA LE MAGGIORI COMpetizioni statunitensi, la *San Francisco Chronicle wine competition*, forse la più importante considerando il numero di vini iscritti, ha premiato nell'edizione appena conclusa un Sangiovese rosato e un Vermentino, due vini a targa italiana. A questo concorso, riservato al mercato made in Usa, che assegna alle cantine le medaglie di bronzo, argento o oro, hanno presto parte circa 7.032 vini provenienti da 35 Stati americani, che sono stati analizzati da 67 giudici, tra cui un palato italiano. Degustazioni alla cieca con due sole informazioni: vitigno e fascia di prezzo. L'edizione 2018 ha dimostrato un'evoluzione in stile "europeo" dei campioni in gara, con prodotti dallo stile pulito, fine, netto e senza fronzoli rispetto allo stile statunitense famoso – è il caso degli Chardonnay – per corposità, opulenza e un uso spesso spropositato del legno. Un analogo cambiamento di stile è stato riscontrato dalle giurie nei Pinot Noir, con medaglie d'oro andate a vini più in stile Bourgogne (buona acidità, finezza e medio spessore). Il migliore nella categoria 32-36 dollari è stato un Pinot noir Russian River Valley (California).

Ma questi non sono gli unici indicatori del fatto che qualcosa sta cambiando nello stile americano e, quindi, anche sul mercato. Un vitigno italiano come il Vermentino ha vinto la medaglia di migliore assoluto tra i bianchi (quindi tra tutte le migliaia di campioni di Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot grigio). Merito della Brick Barn Wine Estate, cantina di Bulletton (California). Un anno fa il miglior bianco fu un Sauvignon Blanc, l'anno precedente uno Chardonnay, così come nel 2015, 2014 e 2013. Per quanto riguarda i rossi, la competition dedica diverse categorie a vitigni italiani: primo per numeri il Sangiovese (circa cento), divisi fasce di prezzo sotto o sopra 30 dollari. Primo premio assoluto per la Solis Winery di Santa Clarita Valley (California) e per Lorimar Winery di Temecula Valley. Non solo: il miglior rosato assoluto di tutta la competizione non è stato un Cabernet, un Pinot Noir o un Syrah, bensì un Sangiovese di Columbia Valley (Barnard Griffin). Considerato il momento d'oro di questi vini negli Usa, il fatto che il miglior rosato d'America, per due anni di fila, sia prodotto da un vitigno italianissimo è sicuramente un segnale.

*sommelier e wine blogger, giudice alla San Francisco Chronicle wine competition

IL MIO EXPORT. Alessandro Bellio – Ronco Margherita

1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE?
Siamo circa al 50%.

2. DOVE SI VENDE MEGLIO E DOVE PEGGIO. E PERCHÉ?
Abbiamo trovato ottimi riscontri più orientati verso il Nord Europa, come Germania e Belgio. E stiamo affrontando ulteriori e nuove aperture verso i Paesi Asiatici dove abbiamo notato puntualità nei pagamenti e professionalità.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?
Vengono purtroppo richiesti troppi certificati ed autorizzazioni, che sono spesso diverse da un Paese ad un altro.

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO…
Abbiamo notato, con sorpresa, il grande rispetto del Canada per il controllo su minorenni e alcolici. Ad esempio, se una famiglia esce dopo cena con un minorenne per bere qualcosa, viene invitata a lasciare il locale, proprio in virtù di questa rigidità dei controlli. Il che è sicuramente rispettoso, ma comunque vincolante. Per noi, andare in un bar post cena, rappresenta un modo per fare aggregazione.

Ronco Margherita | Pinzano al Tagliamento | Pordenone | roncomargherita.it

NEL PROSSIMO NUMERO
BALLARDINI VINI

Per l'Italia l'intesa Ue-America Latina significa soprattutto incremento dell'export di vino verso il Brasile, dove ad oggi i dazi al 20% sono proibitivi. Ma su quali punti bisognerà cedere? Le associazioni: "No alla chiusura del trattato ad ogni costo. L'agricoltura non diventi merce di scambio"

Verso l'accordo con il Mercosur. Incognite e prospettive

a cura di Loredana Sottile

Il 2018 si apre su uno scenario mondiale pronto a nuovi accordi commerciali e, quindi, a nuovi equilibri. In questo momento, a tenere la scena sono, in particolare, i negoziati tra Unione Europea e Mercosur (Argentina, Brasile, Paraguay, Uruguay e Venezuela). L'ultimo round negoziale si è tenuto a fine novembre, ma l'intenzione è di chiudere l'accordo entro marzo, ovvero prima delle dimissioni dell'attuale governo brasiliano (il Brasile sarebbe il maggior interlocutore), in vista delle elezioni che – secondo gli ultimi sondaggi – potrebbero riconsegnare il Paese all'ex capo di stato Luiz Inácio Lula da Silva (al netto della sentenza sulla sua condanna attesa per il 24 gennaio). Ricordiamo, inoltre, che quest'anno andranno al voto pure Venezuela e Paraguay.

Anche nel caso del Mercosur, com'è già stato per Canada e Giappone, l'agricoltura riveste un ruolo chiave, sebbene stavolta in modo bilaterale. Trattandosi di Paesi in via di sviluppo, infatti, l'agricoltura rappresenta il loro cavallo di battaglia, lì dove l'Europa avrebbe da far valere anche la forza di altri settori, tra cui chimica e meccanica. Ma, ammonisce la Cia: "*l'agricoltura non diventi merce di scambio*". Non usa mezzi termini la confederazione degli agricoltori: "*Ci opponiamo da subito a eventuali accordi che barattino il capitolo agricolo con altre partite aperte, per chiudere il negoziato a ogni costo*".

Di fatto, fino al round di novembre, due dei settori chiave per l'Italia - il vino e l'olio d'oliva - non erano compresi negli accordi. Ma le associazioni di settore, su questo punto sono state chiare, nei diversi incontri avuti in queste settimane con il ministero dello Sviluppo Economico: "*Senza olio e vino non appoggeremo l'accordo*". E pare – ma al momento non c'è l'ufficialità – che intanto i due prodotti agroalimentari siano stati inseriti. Per lo meno in materia di dazi. L'accordo prevede, infatti, la liberalizzazione sui dazi per il 90% dei beni dall'Ue verso il Mercosur, e del 91,2% viceversa. Il punto percentuale di scarto è dovuto al fatto che si parla di un'area in via di sviluppo e, quindi, l'Europa dovrà cedere qualcosa in più. »

» SITUAZIONE ATTUALE: DAZI E BARRIERE NON TARIFFARIE

In attesa del prossimo round (quello decisivo?), vediamo cosa regola, allo stato attuale, lo scambio di vino dall'Europa verso il Mercosur. Tenendo ben presente che dei cinque mercati in questione, quello davvero strategico per l'Europa è senz'altro il Brasile. Qui i dazi sui vini europei al 20% non aiutano di certo le esportazioni.

ZUCCHERO PREVISTO DALLA NORMATIVA (Brasile, OIV, UE)

	BRASILE	OIV	UE
Brut nature (UE), Nature (BR)	≤ 3 g/l		≤ 3 g/l
Extra brut	> 3 e ≤ 8 g/l		≤ 6 g/l
Brut	> 8 e ≤ 15 g/l	< 12 g/l	< 12 g/l
Extra dry		tra 12 e 17 g/l	tra 12 e 17 g/l
Sec (BR) Dry (UE)	> 15 e ≤ 20 g/l	tra 17 e 32 g/l	tra 17 e 32 g/l
Demi Sec (BR) – Demi Sec/ abboccato/medium dry (UE)	> 20 e ≤ 60 g/l	tra 32 e 50 g/l	tra 32 e 50 g/l
Doce (BR); Sweet/dolce (UE)	> 60 g/l	> 50 g/l	> 50 g/l

fonte UIV

"*Si prevede che il Brasile aumenterà i suoi consumi pro capite di vino*" sottolinea l'Unione Italiana Vini"*e l'Italia non può non essere competitiva, anche perché al momento Cile e Argentina hanno una via preferenziale verso questo mercato. Fondamentale diventa, quindi, l'abbattimento di quel dazio al 20% sin dall'entrata in vigore dell'accordo. Che, considerati anche i tempi di ratifica, non sarà prima di un biennio*".

Non solo. Ci sono anche parecchie difficoltà relative alla barriere non tariffarie, tra cui le molte pratiche enologiche riconosciute dall'Oiv (di cui il Brasile fa parte) e non accettate dalle autorità brasiliane. Nodi assolutamente da sciogliere, attraverso un mutuo riconoscimento delle diverse pratiche, se si vuole davvero facilitare il commercio vitivinicolo. Tra i maggiori ostacoli c'è, poi, l'indicazione delle espressioni che indicano il grado zuccherino nei vini spumanti (*vedi tabella*). »

» Ciò significa che l'indicazione del Brut europeo non corrisponde a quello del Brut brasiliano, così come l'Extra Brut e così via. Non esiste al momento una soluzione unica per sopperire a questa difficoltà. Si può ricorre a due diverse menzioni in etichetta, creando, però, confusione nel consumatore o, ancora peggio, rischiando che le dogane brasiliane non accettino la doppia menzione e mandino indietro il prodotto. Anche perché, come spiega l'Uiv, "*il sistema brasiliano in materia di vino è in continua evoluzione e, quindi, diventa problematico stare al passo con le loro leggi. Per questo chiediamo un capitolo da inserire nel Trattato che risolvesse tutte le questioni non tariffarie aperte*".

Infine, altra materia compressa è il riconoscimento delle denominazioni. Il Brasile distingue, infatti, tra Indicaçãos de Procedência e Denominaçãos de Origem, ma questo non significa riconosce e tutelare le denominazioni straniere. Emblematico a tal proposito, il caso Prosecco. Tra i Paesi del Mercosur, al momento, l'Argentina è l'unico Paese che prevede un registro giuridico in linea con l'accordo Trips (Trattato internazionale promosso dalla WTO). Tuttavia, al momento, in questo registro non è iscritta nessuna denominazione europea. Il motivo? Secondo gli uffici Uiv "*i numerosi nomi di denominazioni europei, in Argentina son considerati generici dalla normativa nazionale (Codigo Alimentario, ley 18284)*". Per questo, l'associazione ha chiesto che sia assicurato il livello di protezione delle Igt del vino europeo in tutti i Paesi del Mercosur.

LISTA VINI ITALIANI CANDIDATI AL RICONOSCIMENTO NELL'AREA MERCOSUR

• Asti • Barbaresco • Barbera d'Alba • Barbera d'Asti • Bardolino / Bardolino Superiore • Barolo • Brachetto d'Acqui / Acqui • Brunello di Montalcino • Campania • Chianti • Chianti Classico • Conegliano – Prosecco / Conegliano Valdobbiadene – Prosecco / • Valdobbiadene – Prosecco • Dolcetto d'Alba • Emilia / dell'Emilia • Fiano di Avellino • Franciacorta • Greco di Tufo • Lambrusco di Sorbara • Lambrusco Grasparossa di Castelvetro • Marca Trevigiana • Marsala • Montepulciano d'Abruzzo • Prosecco • Sicilia • Soave • Toscana / Toscano • Valpolicella • Veneto • Vernaccia di San Gimignano • Vino Nobile di Montepulciano

IL DO UT DES DEI NEGOZIATI

Ma una cosa appare chiara a tutte le associazioni di categoria: ciò che verrà concesso in materia di vino, sarà direttamente proporzionale alle concessioni che l'Europa farà nel settore che sta più a cuore al Mercosur (Argentina in particolare): la carne di manzo. La richiesta sulla carne - su cui è in netta contrapposizione la Francia - è di un'apertura delle quote a 100 mila tonnellate l'anno. Si tenga presente che l'Europa ne consuma complessivamente tra i 7 e gli 8 milioni di tonnellate l'anno. Tuttavia, se si facesse la concessione e, quindi, se olio e vino riuscissero ad entrare, last minutes, nell'accordo, stessa sorte non toccherebbe comunque alla pasta, che dovrebbe rimanere in quel 10% lasciato fuori dai beni europei che godranno di dazio zero.

È ancora la Cia a sollevare le maggiori preoccupazioni: "*Oltre alla nota questione delle quote all'import di carni bovine, già sollevata a livello comunitario, si paventa la concessione di non applicare i prezzi all'entrata per i prodotti ortofrutticoli e ulteriori contingenti tariffari per il riso. Ciò si tradurrebbe in nuove crisi di mercato in comparti già in enorme difficoltà, come il riso e l'ortofrutta*". L'Unione Italiana Vini, dal canto suo, si dice favorevole al trattato, ma pone dei paletti:"*Nessun accordo è meglio di un cattivo accordo*" dice a Tre Bicchieri il direttore Uiv **Paolo Castelletti**"*Chiediamo, perciò, ogni sforzo possibile alla Commissione e al Mise affinché il vino rientri nel deal finale. Non possiamo perdere questo treno*".

IL CASO PROSECCO

Nell'area del Mercosur, particolarmente complicata risulta l'esportazione delle bollicine. Sia per una diversa corrispondenza delle tipologie rispetto ai gradi zuccherini, sia per la presenza in Brasile di diversi produttori di Prosecco, specialmente nella zona di Rio Grande do Sul. Produttori che rivendicano il loro diritto di continuare a fare questo vino italiano e di chiamarlo con questo nome, considerato anche che la varietà vitis vinifera "prosecco tondo" risulta iscritta nella banca dati brasiliana del geroplasma dell'uva sin dal 1981. Per questo, nel 2013 il Consorzio della Doc Prosecco aveva presentato un'istanza per ottenere il riconoscimento della Do in Brasile. Tuttavia, ad oggi, il deposito non è maturato in registrazione. "*Il riconoscimento è rimasto cristallizzato*" spiega a Tre Bicchieri il direttore del Consorzio Doc Prosecco **Luca Giavi** "*in attesa della ratifica dell'accordo tra il Mercosur e l'Europa*". Cosa succederà dopo? La risoluzione n.079/2017 relativa ai negoziati prevede una procedura per l'esame da parte delle autorità brasiliane delle indicazioni geografiche dell'Unione Europea candidate ad essere prese in considerazione nell'ambito dei suddetti negoziati. Tra queste, c'è anche il Prosecco (*vedi elenco completo a pag. 14*), per cui l'Ufficio Marchi e Brevetti del Brasile (BPTO) pubblicherà il relativo fascicolo tecnico, affinché terzi possano presentare obiezioni nei confronti del riconoscimento e protezione delle stesse in Brasile."*Bisognerà, quindi, capire come verrà chiuso l'accordo*" conclude Giavi"*sicuramente i loro Prosecco non potranno entrare in Europa. Sulle limitazioni nei loro Paesi possiamo discuterne. Ma, al di là del singolo accordo, ciò che auspico per il futuro è un registro mondiale delle indicazioni geografiche*".

QUANTO VALE OGGI IL MERCATO BRASILIANO?

Nel 2016, l'export vinicolo italiano verso il Mercosur ha rappresentato circa 25 milioni di euro. Nello stesso anno, il totale delle esportazioni di vino Ue ha raggiunto circa 140 milioni di euro, di cui 120 milioni realizzati solo in Brasile. Viceversa e nello stesso periodo, il Mercosur ha esportato prodotti vitivinicoli nell'Unione Europea per circa 170 milioni di euro, di cui 165 milioni in virtù dell'export di vino argentino.

Il 2017 ha visto un'ulteriore ed evidente crescita in tutti i mercati in questione, come evidenziano le rielaborazioni Nomisma Wine Monitor sugli ultimi dati Istat disponibili. Complessivamente, da gennaio a ottobre, l'Italia ha spedito nell'area Mercosur 122,8 mila ettolitri di vino per un valore di 33,6 milioni di euro. L'incremento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, sia a valore, sia a volume, è del 64,1%. Crescono tutte le tipologie, con i vini fermi imbottigliati a 103,6 mila ettolitri (+63,7%), gli spumanti a 14,8 mila/hl (+32,5%) e lo sfuso a 4,4 mila/hl (addirittura, + 1020,4%, probabilmente a causa della scarsa vendemmia dell'ultimo anno).

La grande fetta di queste esportazioni è rappresentata dal Brasile, dove nei 10 mesi del 2017, sono arrivati 116,8 mila ettolitri di vino per un valore che supera i 31 milioni di euro (tutta l'area del Mercosur arriva appena a 33,6 milioni di euro!). Nella classifica a valore segue il Paraguay: 1,5 milioni di euro (+98,7%).

EXPORT VINO ITALIANO NEI PAESI MERCOSUR (gen-ott 2017; var% 2017/2016)

TIPOLOGIA	VALORI (.000 €)	VAR % 17/16	VOLUMI (hl)	VAR % 17/16
MERCOSUR				
Spumanti	4.698,2	40,2	14.849,3	32,5
Fermi imbottigliati	28.189,4	65,7	103.621,3	63,7
Sfusi e grandi formati (>2 litri)	742,5	487,8	4.397,3	1020,4
TOTALE VINO	33.630,1	64,1	122.867,8	64,1
BRASILE				
Spumanti	3.948,0	32,0	13.386,9	28,3
Fermi imbottigliati	26.646,6	64,8	101.087,8	63,5
Sfusi e grandi formati (>2 litri)	604,5	533,4	2.407,1	547,8
TOTALE VINO	31.199,0	62,0	116.881,8	60,9
PARAGUAY				
Spumanti	510,4	103,4	1.025,6	76,9
Fermi imbottigliati	1.003,1	93,7	1.511,1	79,0
Sfusi e grandi formati (>2 litri)	17,3	971,1	10,3	1410,3
TOTALE VINO	1.530,7	98,7	2.546,9	78,8
URUGUAY				
Spumanti	111,3	372,9	216,8	495,0
Fermi imbottigliati	278,3	11,7	410,8	2,9
Sfusi e grandi formati (>2 litri)	5,7	79,4	6,4	121,9
TOTALE VINO	395,3	43,2	633,9	44,5
ARGENTINA				
Spumanti	128,6	48,6	220,0	37,4
Fermi imbottigliati	261,5	218,3	611,7	178,4
Sfusi e grandi formati (>2 litri)	115,0	340,8	1.973,5	11314,2
TOTALE VINO	505,0	159,3	2.805,2	606,3

Fonte: Nomisma Wine Monitor su dati Istat

Rivolta soprattutto al mercato nazionale, la Doc Breganze non teme la concorrenza, ma paga lo scotto di trovarsi in una regione ad alta densità di denominazioni famose. Da qui, il prossimo 21 gennaio, inizia l'anno delle Anteprime, con la pigiatura del Torcolato

Mappatura di un territorio: Breganze e l'economia dell'uva

a cura di Andrea Gabbrielli

Per la Doc Breganze, in provincia di Vicenza - un bellissimo territorio che forma una striscia collinare di una ventina di chilometri, fra i fiumi Astico e Brenta, con la cittadina di Breganze quasi al centro, ad ovest Thiene e ad est Bassano del Grappa - farsi largo e conquistare spazi autonomi di mercato, non è mai stato scontato. Non è questione né di vocazionalità dei terreni né di qualità dei vini, entrambi eccellenti, ma di massa critica. Trovarsi in una delle regioni italiane più importanti del vino italiano, incastrati tra due macrosistemi dominanti quali il "Mondo Prosecco" e il "Sistema Verona", sarebbe difficile per chiunque. Se nel 2017 la superficie regionale destinata a vigneto ha raggiunto i 91.349 ettari (+4,7% rispetto al 2016), da sole le province di Treviso (38.625 ettari) e di Verona (28.887 ettari) ne rappresentano quasi 2/3 comprendendo vini quali il Soave, il Valpolicella in tutte le declinazioni oltre al Prosecco. L'insieme della provincia di Vicenza, con 7.712 ettari è al quarto posto per dimensione (dopo Venezia con 8.703 ha), mentre Breganze con circa 600 ettari Doc su un migliaio in totale, supera di poco il 10%. Nel 2017, rispetto alla campagna 2015/2016, la tendenza alla crescita della superficie vitata del glera (+14,27% a 1540,43 ettari), così come del Pinot Grigio (+8,3% a 1260,30 ettari), si fa sentire anche qui, mentre soffrono un po' di più Merlot (-4,85% a 942,54), Cabernet franc (-6,04% a 229,66 ettari) e Cabernet sauvignon (-8,47% a 558,65). (*Fonte dati: Veneto Agricoltura*). Certo la vendemmia 2017 vs 2016 è stata molto avara anche qui ma la Doc Breganze, seppur lentamente e gradualmente, tiene il passo e cresce (+9,7%).

"Rispetto ad altre denominazioni siamo piccoli" ci dice **Franca Miotti** dell'azienda Firmino Miotti "*ma anche tenendo conto della crisi, il mercato* »

» *l'abbiamo sempre mantenuto. Il nostro Torcolato, dal 1995, è uno dei nostri migliori ambasciatori così come l'uva da cui si ottiene, la Vespaiola. Presente solo sulle nostre colline, viene utilizzata anche per ottenere del vino tranquillo e più recentemente, dello spumante sia metodo classico sia metodo Martinotti*". Lo spumante è passato dalle 53.000 bottiglie del 2012 alle 93000 del 2017 (*Fonte: Consorzio di tutela*).

Nel territorio, su un totale di 650 ettari vitati (erano 900 nel 2000), circa 60 vengono coltivati a vespaiola. Quest'uva a bacca bianca è una delle unicità di Breganze. Ha un ciclo vegetativo molto lungo e matura abbastanza tardi. Alla fine di settembre, quando i grappoli diventano gialli e dorati, l'uva viene vendemmiata. La cantina Miotti, insieme a Ca' Biasi e Emilio Vitacchio, inoltre, hanno avuto la lungimiranza di conservare degli antichi vitigni autoctoni locali quali Gruaja (r), Pedevenda (b), Groppello di Breganze (r), Refosco (r) e Marzemina Bianca, oggi nuovamente vinificati e riproposti all'attenzione. »

COME NASCE IL TORCOLATO

I grappoli di vespaiola più belli, sani e spargoli vengono vendemmiati separatamente e riposti, attorcigliati ("torcolati", nel dialetto locale) ad una corda, appesi a travi di legno, nelle soffitte ben aerate delle colline breganzesi, per scongiurare le muffe. Qui rimangono ad appassire per circa quattro mesi, fino al gennaio successivo. Alla spremitura soffice segue un lenta fermentazione e poi l'affinamento in piccole botti anche per più di due anni. Il Torcolato comunque non può essere immesso al consumo prima del 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.

L'INSTALLAZIONE. I TAPPI E L'ALCOL DI UNA VITA

Ben 3798 tappi per un totale di 542 litri di alcol. È il bilancio, in cifre, di una intera vita per un consumatore medio di alcolici. L'originale conteggio lo ha fatto la Labrenta, azienda vicentina con sede a Breganze, attiva nel settore delle chiusure per il settore vinicolo e alimentare, che ha realizzato un'installazione di 6,6 metri capace, in un solo colpo d'occhio, di rappresentare quanto bevuto, o meglio stappato, in un periodo di 64 anni, a partire dai 18 fino agli 82 anni. La bevanda più bevuta è la birra (1980 tappi raccolti), poi il vino rosso (893), il vino bianco (524), le bollicine (289) e i distillati (112). La si potrà osservare in occasione della "Prima del Torcolato" a Breganze, dove "Uncorked Life", questo il nome dell'opera nata da un'idea del ceo di Labrenta, Gianni Tagliapietra, sarà visibile gratuitamente all'interno dell'azienda (10-16) o anche su www.uncorkedlife.info

» **La Cantina sociale Beato Bartolomeo da** Breganze è stata fondata nel 1950 da 121 soci che oggi sono diventati 610 e conducono 560 ettari di vigneto. È la realtà più diffusa nel territorio e assicura che il potenziale viticolo locale non vada disperso. Il direttore **Elvio Forato** dice che "*L'identità del vino vicentino è difficile da imporre ma per noi, Breganze è una realtà che non ha concorrenti: il mercato nazionale assorbe il 70% della nostra produzione della quale l'80% è rappresentata dal mercato locale. Solo il 30% va all'estero. Per questo, non abbiamo avuto particolari problemi in questi anni*". Pur essendo organizzati per far crescere l'export sino al 40%, la scelta strategica, anche negli anni a venire, è di rimanere saldamente ancorati al mercato di casa, che sinora ha premiato i loro sforzi. "*Il motivo per cui merlot e cabernet perdono terreno è che il rapporto con i ricavi assicurati dalla glera sono di 1 a 3 a favore di quest'ultima*" spiega Forato "*Con l'ultima vendemmia, però, i prezzi sono saliti e la qualità è molto buona*". Ai soci la Beato Bartolomeo solitamente liquida 3.3 mln di euro, cioè il 32-33% del bilancio (9 mln di euro), una percentuale - stima Forato - destinata ad incrementarsi sino al 35%.

Quest'anno quattro rossi della Doc Breganze, ottenuti da Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot di Breganze (complessivamente circa 416.000 bottiglie all'anno, un pezzo importante dell'economia locale), saranno messi a confronto con due St. Emilion, 1 Margaux e un Pessac Leognan, in una degustazione/confronto denominata "Breganze chiama Bordeaux". »

LA DOC BREGANZE E IL CONSORZIO

La Doc Breganze, gestita dal Consorzio di tutela, costituito nel 1982 da cinque produttori della zona (Cantina B. Bartolomeo, Bonollo Giuseppe, Maculan Vini, Novello Gino – Villa Magna e Stefani Giovanni viticoltore), conta oggi sedici soci vinificatori. Le tipologie di vino previste dalla Doc sono quindici: Bianco, Tai, Vespaiolo, Vespaiolo Spumante, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino e Torcolato.

» "*Il mercato dei vini di Breganze e in particolare del Torcolato non ha più la brillantezza di una volta*" osserva **Fausto Maculan** dell'omonima storica griffe breganzese e presidente della Strada del Torcolato "*perché tutti i vini dolci stanno soffrendo e non solo nel nostro mercato, ma anche all'estero. In enoteca reggiamo ancora bene, mentre in ho.re.ca fatichiamo di più: se prima c'erano 50 cantine che producevano vino da dessert in Italia, ora sono 500 e anche il consumo pro-capite adesso è molto contenuto. Per questo ne risentiamo anche noi*". Nel 2016 sono state prodotte circa 310.000 bottiglie di Breganze Doc Vespaiolo, di cui 180.000 Vespaiolo tranquillo, 80.000 Vespaiolo Spumante e 47.000 di Torcolato.

La "Prima del Torcolato", cioè la pigiatura pubblica delle uve comunitarie, giunta quest'anno alla 23a edizione, è stata fissata per domenica 21 gennaio in piazza Mazzini a Breganze. Celebra l'appuntamento con l'immissione di nuovi confratelli, il sodalizio "Magnifica Fraglia Torcolato Doc Breganze", nato proprio per valorizzare e promuovere questo grande vino. A Breganze si lavora per il domani.

MARISA CUOMO

Gran Furor Divina Costiera

FURORE - ITALIA

FIORDUVA

un vino prezioso, frutto del duro lavoro di uomini e donne che, per mancanza di spazio, sono costretti a coltivare con il sistema del "pergolato" che prevede una sorta di griglia dove, pali incassati direttamente nella roccia, sostengono vitigni cresciuti in fazzoletti di terra a strapiombo sul meraviglioso mare della costa amalfitana.

www.marisacuomo.com

CantineMarisaCuomo