anno 8 - n. 42 - 26 ottobre 2017

# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

# PRODUZIONE MONDIALE. VA PEGGIO DEL PREVISTO

**EXPORT ITALIA**
L'analisi dei 7 mesi: obiettivo 6 mld sempre più vicino, ma scende la competitività *pag.* 2

**SIENA**
Dopo 84 anni chiude l'Enoteca Italiana: fallito anche l'ultimo piano di recupero. Le tappe *pag.* 6

**E-COMMERCE**
Ecco perché Amazon Wine ha deciso di chiudere. Ma la vendita vini continuerà *pag.* 13

**VENDEMMIA**
Produzione mondiale a picco: mai così scarsa da circa 60 anni. Italia ancora prima *pag.* 14

**TORINO**
Tutti gli appuntamenti di Gourmet Food Festival. Dove sarà presentata Berebene 2018 *pag.* 18

Solo su sky Canale 412

## EXPORT 1. Segno più nei primi sette mesi dell'anno e obiettivo 6 miliardi di euro vicino. Ma scende la competitività. Ecco come è andata sui maggiori mercati

**Nei** sette mesi l'export di vino italiano ha raggiunto un valore di 3,3 miliardi di euro (+8% sul 2016) per oltre dodici milioni di ettolitri di vini e mosti (+7%). Ad andare meglio, secondo i dati Istat elaborati da Ismea, sono i vini in recipienti maggiori dei due litri, quindi bag in box e vini sfusi, cresciuti complessivamente del 10% a volume, per un totale di circa 3,3 milioni di ettolitri, e del 5% a valore, toccando i 235 milioni di euro. Sono tornati a crescere, dopo la frenata del 2016, anche i vini in bottiglia fermi (il 48% del totale esportato a volume e il 64% del valore): +3% a volume e +6% a valore. Decisamente sopra la media del settore le performance degli spumanti: +13% a volume e +15% a valore, con il Prosecco che rappresenta il 56% del totale spumanti esportato ed il 60% degli introiti corrispettivi. Segno più, anche per i vini frizzanti: +2% in quantità, +6% a valore.

**Scorrendo** la graduatoria dei principali Paesi clienti (*vedi grafico*), si osserva che le performance migliori si sono avute fuori dai confini comunitari. Nei Paesi terzi, infatti, è stato esportato l'8,5% in più rispetto ai primi sette mesi del 2017 con introiti in crescita del 9%, mentre all'interno della Ue si è registrato +5,5% a volume e +6% in valore. In testa rimangono gli Usa, dove l'Italia ha inviato 1,9 milioni di ettolitri di vino e mosti. Tuttavia, l'incremento è contenuto: rispetto allo stesso periodo del 2016 è di appena il 2,6%, che a valore diventa del 6,2% e con la Francia – lo avevamo già detto più volte – pronta al grande sorpasso.

**Lo** fa notare anche Ernesto Abbona, presidente di Osservatorio del Vino: "*Migliora la bilancia commerciale del nostro export ma, purtroppo, cala la competitività dei nostri vini. Il risultato positivo, infatti, non deve nascondere la perdita preoccupante di posizioni rispetto ad altri competitor che crescono più di noi. Gli Usa sono un esempio emblematico: la domanda cresce nel complesso oltre il 10% e noi ci fermiamo sotto il 3%, con la Francia che segna, invece, aumenti del 21% in quantità e del 23% in valore, tallonando il nostro storico primato*". Non perde l'occasione, Abbona, per lanciare alle amministrazioni un monito relativo ai ritardi accumulati nel bando Ocm Promozione: "*Le incertezze anche rispetto al quadro normativo nazionale e la mancata disponibilità di tali fondi per le imprese non devono più ripetersi, solo così si può evitare che le nostre imprese perdano importanti quote di mercato nonostante il loro impegno*".

**Decisamente** al rialzo, invece, le performance in Canada: quasi 449 mila ettolitri (+13%) per 179 milioni di euro (+12,1%). In grande spolvero anche la Cina dove nei sette mesi sono arrivati 206 mila ettolitri di vino (+21,5%) per un valore di 67,9 milioni di euro (+25%), grazie soprattutto ai vini in bottiglia, Continua, poi, il trend positivo della Russia: 233,9 mila ettolitri (+46,1%) per 50,9 milioni di euro (+42,5%), ascrivibile a tutte le categorie di vino, da quelli in bottiglia (+41% a volume e +47 in valore) che rappresentano il 52% del totale esportato dall'Italia in Russia, agli spumanti (+20%). Se le cose dovessero proseguire in questa direzione, a valore si potrebbe centrare l'obiettivo 2017 dei sei miliardi di euro. Lo scorso anno ci siamo fermati a 5,6 miliardi di euro.

**Dal** versante import italiano, si segnala l'incremento dell'11% a volume e del 4% a valore sostenuto in prima battuta dai vini in cisterna, che rappresentano la parte preponderante della domanda italiana all'estero, con una quota pari all'84%.

### EXPORT COMPLESSIVO DI VINO E MOSTO

| | Ettolitri | | | Migliaia di euro | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Gen-Lug '16 | Gen- Lug '17 | Var.% | Gen-Lug '16 | Gen- Lug '17 | Var.% |
| USA | 1.902.924 | 1.952.963 | 2,6% | 771.442 | 819.302 | 6,2% |
| Germania | 3.131.958 | 3.241.148 | 3,5% | 541.028 | 563.163 | 4,1% |
| UK | 1.606.171 | 1.690.721 | 5,3% | 401.489 | 432.399 | 7,7% |
| Svizzera | 418.571 | 428.418 | 2,4% | 190.490 | 196.364 | 3,1% |
| Canada | 397.433 | 448.913 | 13,0% | 160.458 | 179.892 | 12,1% |
| Svezia | 297.442 | 333.298 | 12,1% | 89.697 | 97.347 | 8,5% |
| Francia | 557.175 | 670.681 | 20,4% | 85.699 | 95.381 | 11,3% |
| Giappone | 237.488 | 261.122 | 10,0% | 87.656 | 95.337 | 8,8% |
| Danimarca | 234.529 | 229.407 | -2,2% | 81.811 | 81.253 | -0,7% |
| Paesi Bassi | 250.285 | 234.083 | -6,5% | 76.054 | 75.317 | -1,0% |
| Cina | 169.651 | 206.043 | 21,5% | 54.362 | 67.958 | 25,0% |

Fonte: Ismea su dati Istat

## EXPORT 2. Agroalimentare Ue in crescita del 7% a luglio. Bene il vino

**L'Europa** del comparto agroalimentare cresce a luglio dell'8% rispetto a un anno fa, con un aumento complessivo di 708 milioni di euro a 11,3 miliardi di euro, confermando il trend positivo. **Tra i mercati di destinazione, su base annuale, i maggiori incrementi sono per Usa** (+194 mln) e Russia (104 mln). Considerando il dato sul mese di agosto 2017 rispetto a un anno prima, il settore vino, vermut, sidro e aceto guadagna il 10%, incrementando di un miliardo di euro il suo valore. In terreno positivo anche gli spirits (+3% a 338 milioni di euro). La bilancia commerciale agroalimentare europea segna un surplus di due miliardi di euro a luglio 2017. Da segnalare, secondo il consueto bollettino della Commissione Ue, la ripresa della Russia che torna a essere il quarto mercato di destinazione del food europeo, prima del Giappone e dopo la Svizzera.



## L'ESPERTO RISPONDE. CHI PUÒ UTILIZZARE I TERMINI "CHÂTEAU", "DOMAINE", "VILLA" O "CASTELLO"?

Si racconta di un turista americano in visita a Pauillac, Aop tra le più prestigiose di Bordeaux, che si sia chiesto dove fossero situati i famosi castelli la cui dizione in francese – "château" – accompagnava quasi tutti i nomi dei brand delle numerose etichette della sua collezione. Dov'erano le torri, i fossati, i ponti in legno? Il turista, un consumatore abituale ma non certo esperto di vini di Francia, ignorava che la menzione "château", a Bordeaux – e poi inquadrata nella normativa comunitaria – indicasse un termine riferito all'azienda. A Bordeaux uno château vitivinicolo è una tenuta, una proprietà (in Borgogna è utilizzato il termine "domaine"). Il termine, secondo quanto previsto dall'art. 57 del Reg. 607/09 può essere utilizzato esclusivamente in Francia ed è altresì protetto dall'art. 113 del Reg. 1308/2013 come menzione tradizionale. "château", come altri termini previsti dall'allegato XIII del Reg. 607/09 che si riferiscono all'indicazione dell'azienda, sono riservati a vini a Dop o a Igp ottenuti esclusivamente da uve vendemmiate in vigneti coltivati dall'azienda e la cui elaborazione sia interamente effettuata nell'azienda. L'Italia ha inserito nell'elenco europeo termini come "abbazia", "castello", "rocca", "torre" o "villa". Il termine "villa", ad esempio, è riservato ai vini a Doc, ottenuti esclusivamente da uve vendemmiate in vigneti coltivati da tale azienda e l'elaborazione deve essere interamente effettuata dall'azienda; inoltre, il nome dell'entità storico tradizionale e dei toponimi abbinabili non devono contenere un nome geografico riservato a Dop/Igp diversa da quella utilizzata per designare il vino ottenuto e l'uso del predetto nome è subordinato alla dimostrazione della effettiva esistenza dello stesso. In altre parole, per rivendicare il termine "villa" o "castello" in etichetta, l'azienda deve dimostrare l'esistenza di quell'edificio o tenuta e l'intera elaborazione del prodotto deve avvenire all'interno di quel luogo. Sono fatti salvi gli usi dei marchi preesistenti, registrati o acquisiti con l'uso anteriormente alla data del 4 maggio 2002, contenenti la menzione in questione, nonché l'uso delle stesse menzioni nell'ambito di veritiere ragioni sociali o negli indirizzi di ditte imbottigliatrici con l'obbligo della minimizzazione dei caratteri.

Pertanto, i marchi "storici", contenenti "abbazia", "castello", "rocca", "torre" o "villa", possono essere utilizzati in etichettatura senza rispettare le prescrizioni produttive sopraricordate.

**a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini** www.focuswine.net
*Per porre delle domande al Servizio Giuridico Uiv, scrivete a* settimanale@gamberorosso.it

## ETICHETTATURA. Poggi: "Chiediamo una legislazione diversa per i piccoli produttori". Commissione Europea disposta al dialogo

Possibili spiragli per i piccoli produttori sull'etichettatura nutrizionale del vino. Lo ha annunciato la presidente Fivi Matilde Poggi, che ha partecipato all'ultima audizione pubblica di Bruxelles, in quanto vicepresidente Cevi (Confederazione Europea Vignaioli Indipendenti) per chiedere una legislazione diversa per i Vignaioli.

"*La Commissione è disposta a valutare se ci potranno essere eventuali esenzioni o deroghe*", sono state le parole della responsabile delle politiche della Commissione europea in materia di salute e sicurezza alimentare Alexandra Nikolakopoulou, la stessa che lo scorso marzo aveva rilasciato il rapporto CE, in cui veniva ribadito l'obbligo dell'etichettatura, con un anno di tempo per le associazioni di categoria per elaborare una proposta di normativa.

**Quella Fivi-Cevi è una battaglia di lunga data.** Per le due associazioni, infatti, l'etichettatura del vino uguale a quella degli altri generi alimentari sarebbe "*un inutile aggravio per i produttori, in particolare per quelli di piccole dimensioni*". Rientrerebbe, tra le altre cose, anche l'obbligo di

riportare sulla bottiglia calorie, ingredienti e avvertenze sanitarie. Il rischio, secondo Poggi, è quello di "*mettere fuori mercato le produzioni dei piccoli vignaioli, soffocati da un incremento dei costi dovuti all'obbligo dell'etichettatura. Questo porterebbe a una standardizzazione della produzione del vino in Europa, tutta a favore dei grandi produttori*". Perplessità che, secondo le due associazioni, sarebbero condivise anche dai rappresentanti dei piccoli distillatori e dei piccoli birrifici artigianali europei.

## VENDEMMIA. Assoenologi: "Produzione decimata". L'Italia sotto la quota dei 39 milioni di ettolitri

All'Italia va peggio rispetto alle prime previsioni di fine agosto. Al punto da ritrovarsi al di sotto dei 39 milioni di ettolitri di vino, secondo le stime definitive di Assoenologi sulla produzione 2017. L'associazione presieduta da Riccardo Cotarella classifica l'**annata come la seconda peggiore dopo quella del 1947** (36,4 milioni di hl) e parla di "*produzione decimata*". Sono oltre 15 i milioni di ettolitri di vino in meno stimati rispetto ai 54,1 dello scorso anno. Il mese di settembre, sul quale molti avevano riposto le ultime speranze di recupero, non ha sorriso al vigneto italiano. Al Centro Sud, le alte temperature e la siccità hanno causato un'ulteriore perdita di peso dei grappoli. Un lieve miglioramento si è avuto solo in alcune aree grazie alla pioggia, ma principalmente sul fronte della qualità delle uve. Il risultato è che alcune regioni come Toscana, Lazio/Umbria e Sardegna perdono il 45% del raccolto. E anche in quelle dove le prime stime erano positive si osserva ora il segno meno. È il caso della Campania che invece che guadagnare il 5% perde il 20%. In valori assoluti, Puglia, Veneto, Emilia Romagna e Sicilia perdono di più.

Qualità eterogenea in tutt'Italia, scrive Assoenologi. "*Le uve, da un punto di vista sanitario, sono state conferite alle cantine perfettamente sane, ma con differenti maturazioni anche all'interno di uno stesso vigneto e, spesso, con grappoli molto disidratati. La qualità, pertanto, risulta quest'anno alquanto eterogenea, complessivamente abbastanza buona, ma con diverse varianti che evidenziano punte di ottimi livelli qualitativi e altre, dove il clima si è particolarmente accanito, di livello inferiore*".

### DATI ASSOENOLOGI SULLA PRODUZIONE 2017/2016

| Regione | Ettolitri produzione 2016 Dati Istat | Media Ettolitri previsti 2017* | ±% prevista rispetto 2016 | ± Ettolitri previsti rispetto 2016 |
|---|---|---|---|---|
| Piemonte | 2.549.000 | 1.910.000 | -25% | -639.000 |
| Lombardia | 1.473.000 | 960.000 | -35% | -513.000 |
| Trentino A.A. | 1.213.000 | 1.030.000 | -15% | -183.000 |
| Veneto | 10.145.000 | 8.110.000 | -20% | -2.035.000 |
| Friuli V.G. | 1.856.000 | 1.480.000 | -20% | -376.000 |
| Emilia Romagna | 7.857.000 | 5.890.000 | -25% | -1.967.000 |
| Toscana | 3.025.000 | 1.660.000 | -45% | -1.365.000 |
| Marche | 956.000 | 670.000 | -30% | -286.000 |
| Lazio Umbria | 2.284.000 | 1.250.000 | -45% | -1034.000 |
| Abruzzo | 3.948.000 | 2.760.000 | -30% | -1.188.000 |
| Campania | 1.286.000 | 1.030.000 | -20% | -256.000 |
| Puglia | 9.636.000 | 6.740.000 | -30% | -2.896.000 |
| Sicilia | 6.042.000 | 4.230.000 | -30% | -1.812.000 |
| Sardegna | 804.000 | 440.000 | -45% | -364.000 |
| Altre** | 1.064.000 | 740.000 | -30% | -324.000 |
| Totale | 54.138.000 | 38.900.000 | -28% | -15.238.000 |

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani
* In colonna sono indicate le medie produttive arrotondate e ipotizzate per ogni regione
** Valle d'Aosta, Liguria, Molise, Basilicata, Calabria

## COOPERATIVE. Un nuovo format per raccontare il vino. Si parte da Milano

**Vi.Vite** è il nuovo format-evento che punta a raccontare il vino attraverso le storia di chi il vino l'ha fatto e ne ha fatto una ragione di vita. L'iniziativa è dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari, che ha fissato al 25 e 26 novembre prossimi la data della prima edizione. A ospitare questo appuntamento sarà il Museo nazionale della scienza e della tecnologia di Milano. "*In Italia, un racconto della vigna cooperativa non è mai stato fatto, nessuno ha mai raccontato come sia stato possibile che aziende agricole che posseggono in media due ettari abbiano potuto, associandosi, arrivare sui mercati di tutto il mondo*", spiega Ruenza Santandrea, coordinatrice del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari. **Vi.Vite punta a far incontrare le persone tramite il vino, a offrire un'esperienza** a tutto campo che vada oltre la degustazione, per far sì che esperti di vino e neofiti, così come curiosi e appassionati, possano scoprire il valore del vino cooperativo. Per realizzare il nuovo format, Alleanza delle cooperative agroalimentari si è avvalsa del supporto di Lievita, format house milanese guidata da Federico Gordini, ideatore di Bottiglie Aperte e della Milano food week.

Qualche numero? La cooperazione vitivinicola italiana che fa capo all'Alleanza cooperative agroalimentari conta 498 cantine, 148 mila soci, 9 mila occupati, una produzione pari al 58% dell'intera produzione vinicola nazionale, un giro d'affari di 4,3 miliardi di euro (il 40% del totale del fatturato vino nazionale), otto cooperative con fatturati superiori a 100 milioni di euro e un export di 1,8 miliardi di euro, pari al 42% del fatturato delle cooperative vitivinicole e a un terzo di tutto il vino italiano esportato.



## BIO. Meglio la vendemmia green o quella convenzionale? Come vanno le vendite? Il presidente Federbio fa il punto

***a cura di Loredana Sottile***

Il calo della vendemmia è ormai assodato. Ma come se l'è cavata il mondo biologico rispetto a quello convenzionale? Non ci sono ancora stime del settore, ma il presidente di Federbio Paolo Carnemolla spiega cosa avviene in annate difficile come questa: "*Dal punto di vista dell'acqua siamo nella stessa condizione delle aziende non biologiche: se piove poco, il vigneto biologico risponde meglio di quello convenzionale allo stress, se non piove proprio, non piove per nessuno*". Tuttavia, fa notare, ci sono degli escamotage che possono ovviare alla mancanza d'acqua: "*In genere l'inerbimento del vigneto, che la viticoltura bio è stata la prima a introdurre, ma è ormai adottata anche in aziende convenzionali, è utile per la miglior gestione della risorsa idrica, evita la ruscellazione, rallenta l'evaporazione e aiuta a trattenere l'acqua, ma in annate eccezionali di secco va fatta attenzione che la copertura erbosa addirittura non entri in competizione con la vite*". Cosa aspettarsi, quindi, da questa annata? "*In conclusione*" dice "*dove non si è irrigato, le rese sono state inferiori. Ce la giocheremo con la qualità del vino, che ci aspettiamo estremamente interessante*".

**Oltre che sul fronte della vendemmia, il mondo del biologico se la gioca anche e soprattutto sul fronte commerciale,** dove Carnemolla evidenzia la crescita degli ultimi anni, soprattutto sugli scaffali della Gdo, ma invita l'Italia a crederci di più. "*La maggior parte del nostro vino biologico*" dice "*trova la via dell'estero. Sui mercati internazionali abbiamo collocato vino biologico per un valore superiore a 190 milioni di euro, con un +40% rispetto al 2015. Sul mercato interno, invece, la distribuzione specializzata in prodotti biologici non sempre ha le competenze per valorizzare il vino, spesso si limita a etichette regionali e a pochi uvaggi nazionali; la Gdo ha da poco iniziato a inserire vini biologici in assortimento, con incrementi notevoli: per i doc e i docg parliamo di un aumento del 72.4% nell'anno da luglio 2016 a giugno 2017, per i frizzanti +158%, per gli igt +117%*". Dati che, però, il presidente Federbio invita a guardare nella giusta prospettiva per evitare di cadere in inganno: "*La crescita è eccezionale, è vero, ma si parte da una base assai contenuta, parliamo di una dozzina di milioni di euro. I numeri dimostrano, semmai, che se il consumatore trova a scaffale un buon vino biologico con un rapporto qualità/prezzo corretto lo acquista volentieri. Il che dovrebbe suggerire ai buyer del vino delle catene che ancora non l'hanno fatto, un ragionamento strategico per il miglioramento dell'offerta*".

E intanto, si attende l'iter del disegno di legge, in esame in Commissione agricoltura, con cui si decreterà il riconoscimento anche in Italia, a 26 anni dal primo Regolamento europeo sul bio, del ruolo non solo agricolo del biologico e, quindi, la possibilità che questa opzione entri in tutte le politiche e la programmazione nazionali. Tra gli aspetti al vaglio, il ruolo dei biodistretti, il piano nazionale di sviluppo, la ricerca, la formazione e i criteri per il riconoscimento di un organismo interprofessionale dell'intero settore.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014/2020
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Vini Venezia
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG Feasr Parchi e Foreste

## CHIUSURE. Addio Enoteca Italiana: fallito anche l'ultimo piano di recupero. Il sindaco Valentini: "Troppi debiti: non ci sono le condizioni per andare avanti"

***a cura di Andrea Gabbrielli***

Con 17 voti a favore e 11 contro, il Consiglio Comunale di Siena ha deliberato la messa in liquidazione dell'Enoteca Italiana di Siena. La decisione si aggiunge a quella del Consiglio della Provincia di Siena, che lo scorso 23 ottobre aveva votato a maggioranza lo scioglimento. Il Sindaco di Siena, Bruno Valentini, parla di '*un atto reso obbligatorio dalla valutazione fatta dai revisori dei conti dell'ente, che non rilevano la possibilità di continuità aziendale*". **La storia del più antico ente italiano per la promozione dei vini, fondato con regio decreto nel 1933, finisce qui.** Ora, il prossimo passo sarà la convocazione dell'assemblea straordinaria dei soci dell'Enoteca per formalizzare la liquidazione, fatte salve "*le procedure a tutela della storia, del marchio, delle attività dell'ente e la salvaguardia del posto ai dipendenti*".

I motivi che hanno portato alla decisione sono essenzialmente dovuti alla difficoltà di reperire fondi sufficienti per assicurare la gestione, alla problematicità della riscossione dei crediti nei confronti della Pubblica amministrazione e soprattutto al "*fardello dei debiti insostenibili*", la cui eliminazione è la condizione di base per qualsiasi ipotesi di ripartenza.

L'ultimo tentativo di risollevare le sorti dell'Enoteca risale al 2015 quando i soci, tra cui Regione Toscana, Provincia e Comune di Siena, aveva dato vita ad un piano di rientro, che nonostante gli sforzi economici, non aveva dato i risultati sperati. Erano intervenuti contro la chiusura anche gli ex presidenti dell'Ente, Riccardo Margheriti, Flavio Tattarini e l'ex segretario generale Pasquale Di Lena. In un appello al Governo si chiedeva di "*non vedere andare disperso un patrimonio di cultura e professionalità, che ha dato un contributo sostanziale alla crescita della qualità e dell'immagine dei vini italiani, al successo che essi vivono sul mercato e, grazie ad essi, al sorprendente sviluppo del turismo enogastronomico*".

Errori di gestione a parte, l'Ente Vini di fatto non si è saputo rinnovare e non era più considerato dal mondo produttivo (aziende, consorzi, associazioni, ecc.) un interlocutore valido e al passo con i tempi della promozione e della comunicazione globale.

Creato nel '33 come emanazione dalle istituzioni economiche e professionali senesi, l'Ente diventa operativo con la prima *Mostra mercato dei vini tipici e di pregio italiani*, l'unica manifestazione di rilevanza nazionale dell'epoca. Con gli anni Cinquanta diventa Ente Autonomo, a cui furono affidati i compiti di promozione e valorizzazione dei vini in Italia e all'estero. Alla metà degli anni Sessanta, d'intesa con il Ministero dell'Agricoltura, l'Enoteca rinunciò per problemi finanziari e logistici, alla Mostra mercato, che poi passò a Verona per diventare l'attuale Vinitaly. All'Enoteca, inoltre, fu demandato il compito di organizzare la *Settimana Nazionale dei Vini*, un contenitore per l'approfondimento delle tematiche vinicole e la valorizzazione della produzione nazionale. Questo contesto ha favorito la creazione dell'Accademia della Vite e del Vino, dell'Associazione delle Città del Vino, del Movimento del Turismo del Vino, dell'Associazione Donne del Vino, che l'Enoteca ha supportato almeno sino al raggiungimento dell'autonomia organizzativa di ognuno. Hanno fatto parte del cda, Unione Italiana Vini, Federvini, Federdoc, Coldiretti, Confederazione Italiana Agricoltori, Confagricoltura, Anca Lega Coop e altri ancora mentre le cantine italiane associate hanno toccato le 600 unità. Numerose le pubblicazione di libri e dispense, tra cui l'Atlante dei Territori del Vino Italiano (2013) che descrive la mappa geografica della vitivinicoltura italiana.

## OBITUARY. Addio all'enologo Pablo Härri, montalcinese sin dagli anni '80

Pablo Härri, enologo di origine svizzera ma di fatto montalcinese sin dagli anni Ottanta, è morto domenica 22 ottobre a soli 58 anni. Per anni è stato in forza prima a Banfi e poi a Col d'Orcia, dove insieme al consulente Maurizio Castelli e all'agonomo Giuliano Dragoni, **creò le condizioni per alcune delle migliori annate del Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento**, ancora oggi al top della categoria. Sempre negli anni Ottanta conobbe Claudia, poi diventata sua mogli, che negli anni Novanta acquisì il Podere Pascena da cui nacque l'attuale azienda Ferrero. La cifra di Pablo Härri è stata la sobrietà e la pacatezza ma anche un innato senso dell'umorismo che rendeva "leggera" la conversazione sui più disparati argomenti.

La sua visione del vino si può riassumere in queste parole: "*Le caratteristiche del suolo e del microclima devono essere trasmesse al vino perché ci deve essere il totale rispetto del territorio. Io odio i vini globali. Se in un vino non denuncia un legame con il territorio da cui proviene, è un vino anonimo, senza interesse*".

Alla moglie Claudia e alle tre amatissime figlie, Silvia, Giulia e Pepita le condoglianze di Tre Bicchieri e del Gambero Rosso.



## UNESCO. Collio-Brda, Italia e Slovenia lavoreranno insieme per candidatura

ph Massimiliano Rella

Via libera da parte del ministero degli Esteri sloveno, Karl Erjavec, alla richiesta del Friuli Venezia Giulia di sostenere la candidatura del territorio del Collio-Brda a patrimonio dell'Unesco. **La candidatura del 'Paesaggio rurale Collio-Brda tra Isonzo e Judrio' verrà approfondita nella prossima riunione** del Comitato congiunto tra Regione e Repubblica slovena. Per l'assessore all'Agricoltura, Cristiano Shaurli, si tratta dell'ennesima dimostrazione che "*il fruttuoso rapporto internazionale instauratosi con la Slovenia e l'attenzione al territorio portano sviluppi e risultati importanti*". Nel frattempo, la nuova Docg Collio ha presentato le due manifestazioni del Collio Day (23 novembre) ed Enjoy Collio Time (a maggio 2018).

## BASILICATA. Scuola, giovani e ricerca. Inaugurata cantina sperimentale a Sant'Arcangelo

La Basilicata punta sulla formazione dei giovani e sulla ricerca applicata al settore vitivinicolo. Lo fa inaugurando una cantina sperimentale per la microvinificazione all'Istituto professionale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale "Giustino Fortunato" a Sant'Arcangelo (Potenza). Il progetto, finanziato con fondi Psr, punta alla formazione professionale specialistica, grazie alla collaborazione tecnico-scientifica tra i consorzi delle Doc regionali, i Gal e le amministrazioni comunali dell'area interessata, oltre che con il Cra-Unità di ricerca per la viticoltura, e prova ad armonizzare anche la domanda di tecnici specializzati proveniente dalla base produttiva.

**Gli studenti potranno fare sperimentazione pratica guidata e l'istituto potrà affermarsi come punto di riferimento** dell'intera direttrice del nuovo comparto vitivinicolo della Basilicata meridionale, comprendente le tre Doc Grottino di Roccanova, Matera e Terre dell'Alta Val d'Agri. Con queste saranno avviate collaborazioni per il miglioramento dei vini del comparto. Il prossimo 6 novembre è in programma il tavolo vitivinicolo regionale convocato dall'assessore Luca Braia. – ***G. A.***

## PREMI. Le Donne del Vino scelgono Gualtiero Marchesi come personaggio dell'anno

È Gualtiero Marchesi il "Personaggio dell'Anno" scelto dall'associazione le Donne del Vino. Oltre ad essere uno dei cuochi italiani più famosi nel mondo e il fondatore della scuola di cucina Alma e della Casa di riposo per cuochi, Marchesi **è stato scelto per aver promosso un progetto di formazione degli addetti alla ristorazione sulle pratiche anti soffocamento**, che consentono di salvare tante vite umane, soprattutto di bambini, durante i pasti, mediante una corretta preparazione degli alimenti e la tempestiva attuazione della disostruzione. "*La formazione di chi lavora nei ristoranti è di particolare importanza*" è il commento della presidente dell'Associazione Donatella Cinelli Colombini "*ma è ancora in fase iniziale in Italia, dove mancano le lezioni su questo tema sia nelle scuole alberghiere che nei corsi per i futuri genitori*".
La premiazione avverrà il 16 novembre a Palazzona di Maggio di Ozzano dell'Emilia (Bologna), ospiti della socia dell'associazione Antonella Perdisa.


supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, William Pregentelli, Servizio Giuridico Uiv
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
foto
Freepik (cover)

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 16 novembre**
**Vini e Cammini.**
Serate in cantina dei più importati Cammini abruzzesi
*abruzzoesperienziale.it*

**fino al 26 novembre**
**Food and wine experience**
Castello di Barolo (Cuneo)
tutti i week end
*winetastingexperience.it*

**27 ottobre**
**La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera**
Isera (Trento)
fino al 29 ottobre

**28 ottobre**
**50° anniversario Doc Caluso e Carema**
Castello di Parella (Torino)
fino al 30 ottobre
*erbalucecarema.it*

**29 ottobre**
**Life of Wine**
Hotel Radisson Blu
via Filippo Turati 171
Roma
dalle 14.30 alle 21
*lifeofwine.it*

**2 novembre**
**Sangiovese Purosangue**
Siena
fino al 5 novembre

**3 novembre**
**Trent'anni trentini**
Trento, Rovereto, Mezzocorona e Lasino
fino al 5 novembre

**4 novembre**
**Gustus – Vini e Sapori dei Colli Berici**
Vicenza
fino a lunedì 6 novembre
*gustus.stradavini colliberici.it*

**5 novembre**
**vinoè**
Stazione Leopolda
Firenze
*vinoe.it/programma/info/2017*
fino al 6 novembre

**10 novembre**
**Merano Winefestival**
Merano (Bolzano)
fino al 14 novembre

**12 e 19 novembre**
**Appassimenti Aperti**
Serrapetrona (Macerata)

**12 novembre**
**Back to the Wine**
Faenza Fiere
fino al 13 novembre
*backtothewine.it*

**17 novembre**
**Durello&Friends**
Verona
fino al 19 novembre
*#DurelloWine*

**23 novembre**
**Collio Day**
*enjoycollio.it*

**25 novembre**
**Vi.Vite**
Museo della scienza e tecnologia
Milano
fino al 26 novembre

## TRE BICCHIERI 2018

Ecco i Tre Bicchieri dell'ultima regione della guida **Vini d'Italia 2018**, presentato lo scorso 22 ottobre a Roma.

### PIEMONTE

- Alta Langa Brut Zero Nature Sboccatura Tardiva '11 | *Enrico Serafino*
- Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. '12 | *Castello di Neive*
- Barbaresco Crichët Pajé '08 | *Roagna*
- Barbaresco Maria di Brün ' | *Ca' Rome'*
- Barbaresco Martinenga Camp Gros Ris. '12 | *Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy*
- Barbaresco Montaribaldi '13 | *Fiorenzo Nada*
- Barbaresco Nervo '14 | *Rizzi*
- Barbaresco Ovello '13 | *Cantina del Pino*
- Barbaresco Ovello '14 | *Cascina Morassino*
- Barbaresco Pajoré '14 | *Sottimano*
- Barbaresco Rabajà '13 | *Bruno Rocca*
- Barbaresco Roncaglie '14 | *Poderi Colla*
- Barbaresco Serraboella '13 | *F.lli Cigliuti*
- Barbaresco Sorì Tildin '14 | *Gaja*
- Barbaresco Vallegrande '14 | *Ca' del Baio*
- Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone '15 | *Braida*
- Barbera d'Asti Sup. Epico '15 | *Pico Maccario*
- Barbera d'Asti Sup. Nizza Riserva della Famiglia '09 | *Coppo*
- Barbera d'Asti Sup. Sant' Emiliano '15 | *Marchesi Incisa della Rocchetta*
- Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla '15 | *Luigi Spertino*
- Barbera del M.to Giulin '15 | *Giulio Accornero e Figli*
- Barolo '13 | *Bartolo Mascarello*
- Barolo Bricco Rocche '13 | *Ceretto*
- Barolo Brunate '13 | *Enzo Boglietti*
- Barolo Brunate '13 | *Giuseppe Rinaldi*
- Barolo Cerretta V. Bricco '11 | *Elio Altare* | *Cascina Nuova*
- Barolo del Comune di Barolo Essenze '13 | *Vite Colte*
- Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. '11 | *Bruno Giacosa*
- Barolo Gabutti '13 Gabutti | *Franco Boasso*
- Barolo Ginestra Ris. '09 | *Paolo Conterno*
- Barolo Lazzarito Ris. '11 | *Ettore Germano*
- Barolo Monfortino Ris. '10 | *Giacomo Conterno*
- Barolo Monprivato '12 | *Giuseppe Mascarello e Figlio*
- Barolo Monvigliero '13 | *F.lli Alessandria*
- Barolo Ornato '13| *Pio Cesare*
- Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore '13 | *Fontanafredda*
- Barolo Ravera Bricco Pernice '12 | *Elvio Cogno*
- Barolo Resa 56 '13 | *Brandini*
- Barolo Ris. '10 | *Giacomo Borgogno & Figli*
- Barolo Ris. '11 | *Paolo Manzone*
- Barolo Rocche dell'Annunziata Ris. '11 | *Paolo Scavino*
- Barolo Sarmassa V. Bricco Ris. '11 | *Giacomo Brezza & Figli*
- Barolo Sarmassa V. Merenda '10 | *Giorgio Scarzello e Figli*
- Barolo Sottocastello di Novello '12 | *Ca' Viola*
- Barolo V. Lazzairasco '13 | *Guido Porro*
- Barolo V. Rionda '10 | *Figli Luigi Oddero*
- Barolo V. Rionda Ester Canale Rosso '13 | *Giovanni Rosso*
- Barolo V. Rionda Ris. '11| *Massolino*
- Barolo Vignarionda '13 | ArnaldoRivera | *Terre del Barolo*
- Barolo Villero '13 | *Brovia*
- Barolo Villero Ris. '09 | *Vietti*
- Boca '12 Le Piane Bramaterra '12 | *Noah*
- Colli Tortonesi Timorasso Fausto '15 | *Vigne Marina Coppi*
- Colli Tortonesi Timorasso Ombra di Luna '15 | *Cascina Salicetti*
- Costa del Vento '15 | *Vigneti Massa*
- Dogliani Papà Celso '16 | *Abbona*
- Dolcetto di Ovada '15 | *Tacchino*
- Erbaluce di Caluso '16 | *Podere Macellio*
- Erbaluce di Caluso Le Chiusure '16 | *Benito Favaro*
- Gattinara Osso San Grato '13 | *Antoniolo*
- Gattinara Ris. '12 | *Giancarlo Travaglini*
- Gavi del Comune di Gavi GG '15 | *Cantina Produttori del Gavi*
- Gavi del Comune di Gavi Monterotondo '15 | *Villa Sparina*
- Gavi V. della Rovere Verde Ris. '15 | *La Mesma*
- Ghemme V. Pelizzane '11 | *Torraccia del Piantavigna*
- Grignolino del M.to Casalese '16 | *Vicara*
- Marcalberto Extra Brut Millesimo2Mila12 M. Cl. '12 | *Marcalberto*
- Moscato d'Asti '16 | *Paolo Saracco*
- Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '16 | *Ca' d' Gal*
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '16 | *Gianni Doglia*
- Nizza La V. dell'Angelo '14 | *Cascina La Barbatella*
- Roero Arneis Cecu d'la Biunda '16 | *Monchiero Carbone*
- Roero Arneis Le Rive del Bricco delle Ciliegie '16 | *Giovanni Almondo*
- Roero Gepin '13 | *Stefanino Costa*
- Roero Valmaggiore V. Audinaggio '15 | *Cascina Ca' Rossa*
- Ruché di Castagnole M.to Laccento '16 | *Montalbera*

## ▲ Vendemmia, ultimo atto

In una vendemmia che in Italia si protrae per oltre cento giorni, il vitigno Nebbiolo è uno di quelli che si raccoglie per ultimo. In Valtellina, l'azienda Mamete Prevostini, a Mese, in provincia di Sondrio ha appena terminato i lavori. Nei ripidi terrazzamenti, dove si raccoglie tutto a mano, è abbastanza raro vedere passare un trattore tra i filari per il trasporto delle cassette cariche di grappoli.

## ◀ Cosa non si fa per un buon... Calice

Quando si vendemmia lo si fa tutti insieme. Lo sa bene lo chef dell'agriturismo Intatto (provincia di La Spezia) che, lasciati i fornelli, si è dato da fare tra i filari. Di sicuro, lui e tutto il team, si saranno conquistati in buon calice di vino. E non potrebbe essere diversamente per una località che porta il nome di Calice al Cornoviglio.

## Vendemmia sull'erba ▶

Ricorda il celebre quadro di Manet - Colazione sull'erba - la posa di questa foto, scattata durante uno dei momenti di riposo della vendemmia, in una delle aziende storiche del Chianti Classico, Vigna Maggio. D'altronde la cantina ha sempre avuto un rapporto particolare con l'arte: storia o leggenda, alla Villa è legata la figura leggendaria di Monna Lisa de Gherardini, la celebre Gioconda ritratta da Leonardo da Vinci.

Gourmet
EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE

LA TUA FETTA TI ASPETTA
PARTECIPA E AVVIA NUOVI CONTATTI PER IL TUO BUSINESS

Gourmet 2018 ospita a Torino le finali europee dei concorsi:

PIEMONTE TORINO
Bocuse d'Or EUROPE 2018 SIRHA SPIRIT
Coupe du Monde de la Pâtisserie EUROPEAN CUP 2018 SIRHA SPIRIT

Made by GL events | LINGOTTO FIERE TORINO

10-12 giugno 2018
LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it

GAMBERO ROSSO

Segreteria organizzativa:Tel. +39 011 6644 204 - info@gourmetforum.it

GAMBERO ROSSO

# Vini d'Italia Worldtour 2017/2018

## 2017

**OCTOBER**

| | | |
|---|---|---|
| 25 | SEOUL - Korea | Top Italian Wines Roadshow |
| 27 | OSAKA - Japan | Top Italian Wines Roadshow |
| 28 | WARSAW - Poland | Vini d'Italia Experience |
| 31 | TOKYO - Japan | trebicchieri |

**NOVEMBER**

| | | |
|---|---|---|
| 03 | TAIPEI - Taiwan | Top Italian Wines Roadshow |
| 06 | BEIJING - China | trebicchieri |
| 08 | HONG KONG - China | trebicchieri - HKTDC Special |
| 13 | SHANGHAI - China | Vini d'Italia Experience |
| 23 | MOSCOW - Russia | trebicchieri |

## 2018

**JANUARY**

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

**FEBRUARY**

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

**MARCH**

| | | |
|---|---|---|
| 02 | NEW YORK - Usa | trebicchieri |
| 06 | LOS ANGELES - Usa | trebicchieri |
| 08 | SAN FRANCISCO - Usa | trebicchieri |
| 12 | MIAMI - Usa | Vini d'Italia Experience |
| 17 | DÜSSELDORF - Germany | trebicchieri<br>PROWEIN Special |

**APRIL**

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

**MAY**

| | | |
|---|---|---|
| 07 | ZÜRICH - Switzerland | Vini d'Italia Experience |
| 22 | SINGAPORE - Singapore | Top Italian Wines Roadshow |
| 24 | BANGKOK - Thailand | Top Italian Wines Roadshow |

**JUNE**

| | | |
|---|---|---|
| 04 | SEATTLE - Usa | Top Italian Wines Roadshow |
| 06 | VANCOUVER - Canada | trebicchieri |
| 08 | TORONTO - Canada | trebicchieri |

**OCTOBER/NOVEMBER**

| | |
|---|---|
| TOKYO - Japan | trebicchieri |
| BEIJING - China | trebicchieri |
| SHANGHAI - China | trebicchieri |
| HONG KONG - China | trebicchieri |
| MOSCOW - Russia | trebicchieri |

Sponsor

GIORGIO GORI GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

Surgiva

# E-COMMERCE. Amazon Wine verso la chiusura a dicembre

**Passo indietro di Amazon** nella vendita di vino? Ni. Di fatto, il gigante americano delle vendite online, che nel 2016 ha fatturato 136 miliardi di dollari (erano "appena" 14,8 nel 2007), si appresta a chiudere il servizio Amazon Wine entro il 31 dicembre prossimo. Non si tratterebbe, però, di un'uscita improvvisa da questo mondo. **La strategia del gruppo rientra in un processo più ampio da mettere in relazione alla recente acquisizione di Whole Foods**, che già commercializza vino. L'obiettivo potrebbe essere quello di evitare una parcellizzazione dell'offerta attraverso diversi canali. L'azienda guidata da Jeff Bezos non ha reso noti i dati di vendite di Amazon Wine, ma ha assicurato che proseguirà le vendite mediante Amazon Fresh, Prime Now e Whole Foods Markets.

**C'è anche un aspetto legale.** L'attuale servizio di Amazon wine funziona come spazio d'intermediazione tra consumatori e produttori di vino dotati di licenze specifiche, per il quale Amazon riceve dai fornitori una commissione. Pratica questa che in alcuni Stati americani non è consentita. Sul mercato delle vendite online, la concorrenza è forte, considerato il ruolo di altri player come Deliveroo e Uber nelle consegne a domicilio dei prodotti del beverage. E, come fanno notare diversi esperti, quella di Amazon appare più come un nuovo inizio nella complessiva strategia commerciale sui mercati globali.

## IL MIO EXPORT. Matteo Fongaro - Fongaro

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

La nostra percentuale di export è di circa il 5%: molto poco se si pensa all'attuale tendenza della maggior parte delle aziende vitivinicole italiane. Il motivo principale è la tipologia di vino che produciamo: esclusivamente spumanti metodo classico con vitigno autoctono dei Monti Lessini. Le nostre collaborazioni all'estero si concentrano al momento in Giappone e in Europa continentale.

**2. Come va con la burocrazia?**

La burocrazia si è fatta nel corso degli anni sempre più complessa e impegnativa, soprattutto per una piccola azienda come la nostra. Il modo migliore per districarsi tra tutti i cavilli burocratici che si presentano è quello di avvalersi di valide collaborazioni esterne con professionisti del settore che conoscano al meglio la materia.

**3. Come promuovete il vostro vino sui mercati internazionali?**

La promozione nei mercati internazionali per la nostra piccola realtà avviene soprattutto grazie all'attività del Consorzio di tutela vini di cui facciamo parte, partecipando alle iniziative proposte, ad incontri b2b o ad attività di incoming di operatori stranieri.

**4. Ci racconti un aneddoto legato alla vostra esperienza all'estero...**

Durante un viaggio in Russia, mi è capitato di partecipare ad un b2b con diversi importatori. Ricordo il loro stupore, misto ad atteggiamento divertito, nel sentire il numero di bottiglie per tipologia di spumante che la mia azienda produce: 20.000/25.000 bottiglie di una tipologia di spumante a loro sembrava appena appena sufficiente per organizzare una festa fra amici!

Fongaro | Roncà | Verona | fongarospumanti.it

NEL PROSSIMO NUMERO
PODERI GARONA

*Con 246,7 milioni di ettolitri, il raccolto del 2017 è il quarto più scarso dagli anni 50 ad oggi. L'Italia riesce a conservare per il terzo anno consecutivo il primo gradino del podio tra i Paesi produttori. Incerto il dato Usa dopo i gravi incendi nella California*

# Vino, prime stime Oiv: "Produzione mondiale a picco"

a cura di Gianluca Atzeni

L'Europa trascina al ribasso la produzione mondiale di vino, a un livello che non si registrava da circa sessant'anni. Quello che l'Organisation international de la vigne et du vin (Oiv) ha certificato a Parigi, nel consueto appuntamento con la congiuntura vitivinicola mondiale, è un passaggio storico. Perché, con appena 246,7 milioni di ettolitri e una riduzione dell'8,2% rispetto allo scorso anno, il livello globale di vino risulta "*eccezionalmente scarso*" e "*senza precedenti*". Per trovare un dato simile nell'ultimo trentennio occorre andare indietro al 1991 (con 251,6 mln/hl) e al 1994 (con 249,4 mln/hl). Ma, spostando la lancetta ancora più indietro, l'annata 2017 risulta superiore solo ad altre tre annate: la 1957 (173,8 mln/hl), la 1961 (213,5 mln/hl) e la 1956 (219,5 mln/hl), risultando così la più scarsa dagli anni Cinquanta ad oggi. I motivi di questo crollo sono noti: le gelate tardive, la siccità e le alte temperature di questa estate, che hanno condizionato in maniera forte il raccolto dei tre grandi paesi produttori, tutti europei. Nel complesso, l'Ue perde 24 milioni di ettolitri, passando dai 164,7 mln del 2016 ai 140,7 del 2017. Produzione compensata dall'aumento degli altri continenti e che porta l'Oiv, e il suo direttore generale Jean-Marie Aurand, a piazzare la forchetta dei volumi (esclusi succhi d'uva e mosti) tra 243,3 e 250,1 milioni di ettolitri.

Nel dettaglio, tra i principali tre Paesi, l'Italia registra un calo del 23% sul 2016 (con stime di produzione a 39,3 mln/hl), la Francia perde il 19% (a 36,7 mln/hl) e la Spagna il 15% (a 33,5 mln/hl). Per il terzo anno consecutivo, l'Italia mantiene il primato produttivo a livello mondiale, ma c'è poco da esultare vista la vendemmia complicata e la qualità eterogenea delle uve che i produttori hanno portato in cantina. Nella gran parte degli altri Paesi Ue prevale il segno meno: Germania e Grecia, rispettivamente con 8,1 e 2,5 mln/hl, secondo le stime dell'Oiv, segnano un -10% e -5% rispetto alla produzione 2016. La Bulgaria, con 1,1 mln/hl (-2% rispetto al 2016), risulta in linea col »

**PRODUZIONE DI VINI 2017 NEI PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI (esclusi succhi e mosti)**

| *Unità: Mln hl* | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 Provvisorio | 2017 Previsione | Variazione 2017/2016 in volume | Variazione 2017/2016 in % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Italia | 54.0 | 44.2 | 50.0 | 50.9 | 39.3 | -11.6 | -23% |
| Francia | 42.1 | 46.5 | 47.0 | 45.2 | 36.7 | -8.5 | -19% |
| Spagna | 45.3 | 39.5 | 37.7 | 39.3 | 33.5 | -5.8 | -15% |
| Stati Uniti (2) | 24.4 | 23.1 | 21.7 | 23.6 | 23.3 | -0.3 | -1% |
| Australia | 12.3 | 11.9 | 11.9 | 13.1 | 13.9 | 0.8 | 6% |
| Argentina | 15.0 | 15.2 | 13.4 | 9.4 | 11.8 | 2.4 | 25% |
| Cina* | 11.8 | 11.6 | 11.5 | 11.4 | 11.4 | 0.0 | 0% |
| Sud Africa | 11.0 | 11.5 | 11.2 | 10.5 | 10.8 | 0.3 | 2% |
| Cile | 12.8 | 9.9 | 12.9 | 10.1 | 9.5 | -0.7 | -6% |
| Germania | 8.4 | 9.2 | 8.9 | 9.0 | 8.1 | -0.9 | -10% |
| Portogallo | 6.2 | 6.2 | 7.0 | 6.0 | 6.6 | 0.6 | 10% |
| Russia * | 5.3 | 4.9 | 5.6 | 5.6 | 5.6 | 0.0 | 0% |
| Romania | 5.1 | 3.7 | 3.6 | 3.3 | 5.3 | 2.1 | 64% |
| Brasile | 2.7 | 2.6 | 2.7 | 1.3 | 3.4 | 2.1 | 169% |
| Ungheria | 2.6 | 2.4 | 2.8 | 2.8 | 2.9 | 0.1 | 3% |
| Nuova Zelanda | 2.5 | 3.2 | 2.3 | 3.1 | 2.9 | -0.3 | -9% |
| Grecia | 3.3 | 2.8 | 2.5 | 2.6 | 2.5 | -0.1 | -5% |
| Serbia* | 2.3 | 2.3 | 2.3 | 2.3 | 2.3 | 0.0 | 0% |
| Austria | 2.4 | 2.0 | 2.3 | 2.0 | 2.4 | 0.4 | 23% |
| Moldova | 2.6 | 1.6 | 1.6 | 1.5 | 1.8 | 0.3 | 20% |
| Bulgaria | 1.7 | 0.7 | 1.3 | 1.2 | 1.2 | 0.0 | -2% |
| Georgia* | 1.0 | 1.1 | 1.3 | 1.1 | 1.1 | 0.0 | 0% |
| **Totale mondiale OIV (3)** | **290.1** | **269.5** | **274.7** | **268.8** | **246.7** | **-22.1** | **-8%** |

(1): Paesi considerati aventi una produzione di vino superiore a 1 Mio hl
(2): Stima OIV su base UDSA.
(3): Stima OIV: punto medio della forchetta di stima. Forchetta considerata per la stima della produzione mondiale 2017: tra 243,3 Mio hl e 250,1 Mio

Fonte: OIV

**NOTA AI GRAFICI:** Per valutare la produzione mondiale di vino in questo momento dell'anno, si considera un'ipotesi di variabilità del 10% del raccolto 2016 per i Paesi i cui dati per il 2017 non sono ancora disponibili (in questa fase si dispone delle stime dell'88% della produzione mondiale di vino).

» suo potenziale, dopo la produzione molto scarsa del 2014. Fanno eccezione e, quindi, si salvano dal grigiore generale, il Portogallo (6,6 mln/hl), la Romania (5,3 mln/hl), l'Ungheria (2,9 mln/hl) e l'Austria (2,4 mln/hl). In particolare, la Romania dopo due pessime annate ritrova un livello di produzione elevato.

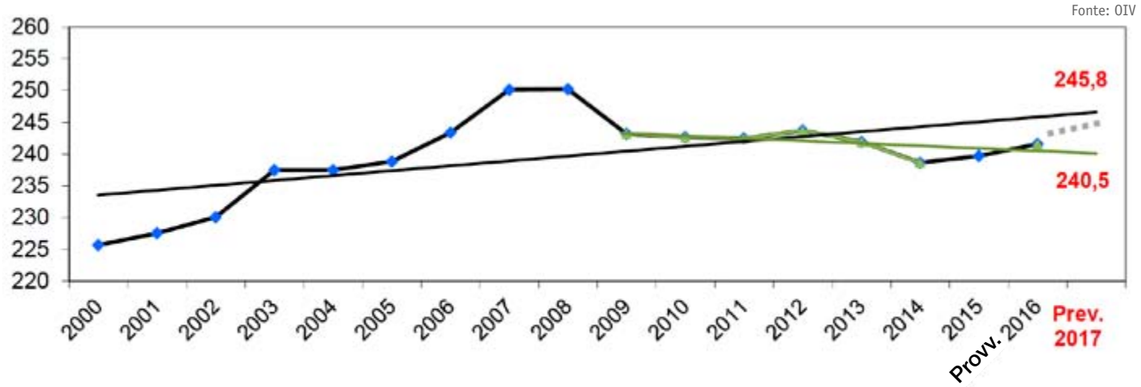
Dall'altra parte del mondo le cose vanno un po' meglio, con una produzione di vino che, a giudizio di Oiv, dovrebbe risultare "*abbastanza stabile*". Tornano a crescere le previsioni produttive in America del Sud che, lo scorso anno, aveva subito gli effetti climatici de "El Niño", con forti piogge a condizionare il raccolto. In Argentina, la produzione 2017 dovrebbe toccare 11,8 mln/hl, con un +25% rispetto al 2016. In Brasile, a seguito di un 2016 molto scarso (1,3 mln/hl, pari a una flessio- »

**PRODUZIONE MONDIALE DI VINO (esclusi succhi e mosti - in mln di hl)**

Fonte: OIV

## STIME DEL CONSUMO MONDIALE DI VINO 2017 (mln hl)

Fonte: OIV




» ne del 53% rispetto al 2015), sono attesi 3,4 mln/hl, e un maxi aumento del 169 per cento. In Cile, nel 2017, l'Oiv prevede un nuovo calo: 9,4 mln/hl, con un -6,4% sul 2016, quando furono prodotti 10,1 mln/hl, in diminuzione del 21% rispetto 2015.

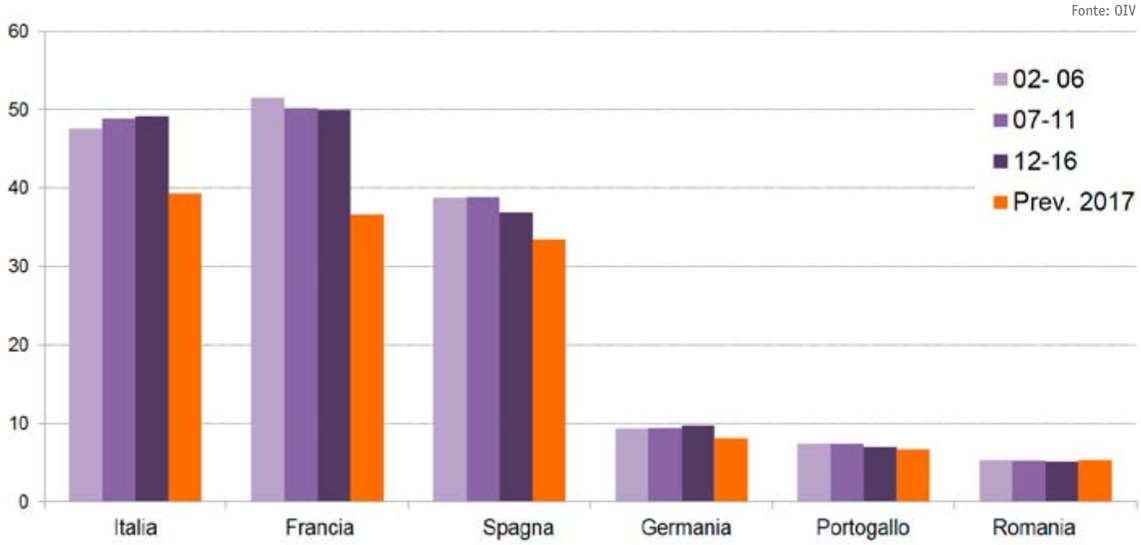
**Resta in piedi l'incognita che riguarda gli Stati** Uniti, uno dei maggiori produttori al di fuori dell'Ue. Le stime del Dipartimento agricoltura americano (Usda) sono state fatte ad agosto 2017, prima dei disastrosi incendi che hanno coinvolto ampie zone vitivinicole della California nel mese di ottobre. Pertanto, le stime che riferivano di una diminuzione di appena l'1%, a 23,3 mln/hl di vino, ovvero un livello produttivo relativamente elevato, potrebbero essere riviste al ribasso.

**Nell'emisfero Sud? Lieve incremento per il Sud** Africa (a quota 10,8 mln/hl) con un +2% rispetto al 2016. Per quanto riguarda, l'Oceania, l'Australia nel 2017 raggiunge un livello sostenuto di 13,9 mln/hl, con un aumento del 6% rispetto al 2016. La produzione è aumentata per il terzo anno consecutivo. In Nuova Zelanda la produzione 2017 segna invece un leggero calo (-9% a 2,9 mln/hl), ma rispetto a una produzione record nel 2016.

**Sul fronte dei consumi, infine, non sono ancora** disponibili le cifre definitive, ma l'Oiv ha elaborato una proiezione che considera due scenari: uno sulla ripresa nel lungo periodo partita nel 2000, l'altro sull'andamento negativo di questo mercato a partire dalla crisi economica del 2008. Pertanto, il consumo mondiale di vino 2017 è inserito in una forchetta compresa tra 240,5 e 245,8 mln/hl, il cui punto medio è 243,2 milioni di ettolitri.

## EUROPA - TREND DELLE PRODUZIONI (mln hl)

Fonte: OIV



*Dalla presentazione della guida del Gambero Rosso Berebene 2018 alla Wine Cup per gli enoappassionati, passando per le degustazione lpensate in ottica b2c. Ecco cosa succederà al Lingotto di Torino dal 17 al 19 novembre. E intanto si parte con gli eventi in città*

# A Gourmet Food Festival il vino è anche un gioco

a cura di William Pregentelli

**Prima edizione per la manifestazione b2c** promossa da Gl events in collaborazione con Gambero Rosso, dal 17 al 19 novembre 2017 a Torino. Tre giorni di porte aperte al Lingotto (Padiglione 1) per imparare, fare, assaggiare, comprare in compagnia di volti noti della ristorazione e grandi artigiani del gusto. Parliamo di Gourmet Food Festival. Cosa aspettarsi? C'è il mercato del gusto, dove piccoli produttori italiani e internazionali presentano le proprie specialità, disponibili per l'acquisto. C'è l'Agorà, un grande palco tematico allestito al centro del Padiglione 1, dedicato alla formazione e all'intrattenimento.
E, poi, c'è un vasto programma dedicato al vino che, stavolta, abbiamo interpretato in modo quasi ludico. Giocare con il vino: è questa l'idea che guiderà il ricco programma di appuntamenti nella città sabauda. Ci allontaneremo, quindi, dalla classica degustazione tecnica per coinvolgere il pubblico e renderlo protagonista attivo dell'analisi sensoriale di un calice.

## BEREBENE 2018. LE NOVITÀ

La tre giorni di Torino, sarà anche l'occasione per la presentazione di Berebene 2018, la guida che premia i vini italiani dal miglior rapporto qualità prezzo, quest'anno giunta alla sua ventottesima edizione. Protagonisti sono, appunto, quei vini che acquistiamo con attenzione al supermercato o nelle enoteche in modo che l'eccellenza del prodotto venga valutata anche in rapporto al proprio valore. Fortunatamente in Italia non si fa nessuna fatica a trovare prodotti con queste caratteristiche, molti provenienti dalle denominazioni più blasonate, realizzati da grandi cantine cooperative come da piccole realtà. È così che, in questa edizione, abbiamo premiato ben 773 vini, un incremento notevole rispetto alla passata edizione in cui se ne contavano 718. Questo è stato possibile grazie ai cambiamenti di fascia di prezzo apportati lo scorso anno e all'inserimento delle bollicine, escluse nelle passate pubblicazioni.
Inoltre, ogni territorio può sfoggiare un premio regionale, un vino che più degli altri rappresenta la regione di appartenenza, spiccando per adesione al territorio e valorizzazione dei vitigni. Infine, ci sono i Premi Nazionali, nove in totale, suddivisi tra Nord, Centro e Sud, e tra bianchi, rosati e rossi: sono vini che rappresentano la quintessenza e riassumono lo spirito di questa pubblicazione. Vini straordinari, convenienti e facili da reperire. A questi ultimi, verrà dedicata una speciale degustazione (18 Novembre 2017 ore (11:30-13:00 nella Sala Beverage) guidata dai curatori della pubblicazione Stefania Annese e William Pregentelli.
**Sarà possibile, invece, assaggiare gli altri premiati in un wine tasting che si svolgerà il 19/11 dalle 18 alle 21 in Sala Gialla.**

## IL NEBBIOLO E LE SUE DENOMINAZIONI

E iniziamo con i "giochi". Per farlo partiamo dal "padrone di casa", Sua Maestà il Nebbiolo, vitigno piemontese per antonomasia. Dalla provincia di Cuneo, immerso nella Langa e nell'Albese, proviene questa varietà in grado di dare vita ai rossi più prestigiosi d'Italia. Il nome sembrerebbe avere un legame intimo con il luogo che gli fa da culla e rimanderebbe a quelle nebbie che si levano sulle colline di Langa nel periodo di piena maturazione del vitigno, in autunno inoltrato. I vini che ne derivano sono tra i più apprezzati al mondo, merito di una ricchezza di zuccheri, acidi e polifenoli davvero rara, in grado di trasformarsi in prodotti eleganti e affascinanti quando accarezzati dal tempo, dinamici e freschi in gioventù. "*Il nebbiolo ha un grande fascino perché si è acclimatato perfettamente solo in Piemonte e in poche altre regioni del Nord Italia*" conferma **Luca Trivellato**, export manager di Bel Colle, storica azienda delle Langhe fondata nel 1974 dalle famiglie Priola e Pontiglione e oggi di proprietà »

» della famiglia Bosio. I vigneti da cui nascono i loro vini – protagonisti della degustazione – insistono prevalentemente sul territorio di Verduno, comune da cui nascono prodotti fini ed eleganti. Le denominazioni del nebbiolo di Langa non hanno bisogno di presentazioni: Barolo e Barbaresco ne rappresentano gli apici qualitativi, ma anche le versioni meno blasonate, come il Nebbiolo d'Alba o il Langhe Nebbiolo riescono a dare vini molto interessanti.
"*Il nostro Langhe Nebbiolo nasce sulle sabbie delle colline del Roero; è un vino fresco e fruttato, di facile beva generalmente d'annata*" spiega Luca "*mentre il Nebbiolo d'Alba, anch'esso dal Roero, è robusto e ampio, e proviene dalle colline più alte e meglio esposte al sole*". Il gioco, in questo appuntamento, sarà proprio quello di riconoscere la denominazione esatta: cinque vini in degustazione alla cieca, tra cui anche un cru di Barolo, il Monvigliero, "*tra le migliore zone di Verduno, da vigne di circa 30 anni*", un Barolo assemblaggio di diversi vigneti, e un Barbaresco, un modo divertente e stimolante per approfondire la conoscenza di una gemma del nostro patrimonio vitivinicolo.

**17 novembre | 17.00- 18.00 | Sala Beverage**

## BERTANI, L'AMARONE E LA VALPOLICELLA

Lasciando per un attimo la dimensione ludica, ci sarà modo, anche per approfondire le varie facce della Valpolicella, attraverso i vini di Bertani, nome storico del vino veneto. L'azienda di Grezzana negli ultimi anni ha avviato un progetto di rinnovamento e valorizzazione del grande patrimonio viticolo che possiede. Duecento ettari di vigneto in alcune delle zone più belle e vocate della Valpolicella, spesso circondate da boschi, inserite in contesti di rara bellezza che meritano di essere visitati. In cantina tutto procede con i ritmi di un tempo, con una produzione fedelmente legata alla tradizione e con un percorso di riscoperta dell'essenza dei vini di questa terra.

**17 novembre | 18.30-19.30 | Sala Beverage**

## BOLLICINE E SALUMI

Il sabato, dopo la Tre Bicchieri Wine Cup, protagonisti saranno i salumi del Salumificio Pedrazzoli di San Giovanni del Dosso, in provincia di Mantova e le bollicine di Tosti. Conosciuto perlopiù per la produzione di Moscato d'Asti, da poco l'azienda ha iniziato a produrre anche la versione secca, che nei mesi passati è stata protagonista di vivaci polemiche legate a un nome, Asti Secco, che sembrerebbe troppo simile a Prosecco. La degustazione sarà il banco di prova di questo nuovo prodotto e della » sua versatilità negli abbinamenti. Ma Tosti non è solo moscato. Insieme ai profumi di quest'ultimo, verrà dato spazio anche alle bollicine metodo classico dell'azienda astigiana che si misura anche con una denominazione, l'Alta Langa, troppo poco conosciuta, spesso scrigno di belle sorprese.

**18 novembre | 18.30-19.30 | Sala Beverage**

## » INDOVINA CHI? I BIANCHI

Sareste in grado di riconoscere alla cieca il vitigno nel calice? Il programma ludico-enoico si concluderà con un'ultima sfida: ci concentreremo in particolar modo sui bianchi, tutti provenienti dalla vasta gamma di Mezzacorona. L'azienda trentina vanta un grande parco vigneti: "coltiviamo 2800 ettari di vigna di proprietà di 1600 soci conferitori della cooperativa" racconta Davide Semenzato, brand ambassador della casa vinicola. "*Calcolando una media, si parla di circa un ettaro e mezzo a testa, quasi la superficie di un giardino praticamente. I vigneti sono allevati per il 90% con la classica pergola trentina, doppia in pianura e singola in collina. Il 10% delle vigne è allevato con la forma di allevamento a spalliera. Coltiviamo tutti gli autoctoni trentini, più vitigni internazionali, vinificati quasi tutti come monovarietali*". E tra i vini in degustazione ci sarà anche una nosiola in purezza: "*è un vitigno molto interessante, in Trentino se ne coltivano due cloni diversi. Uno è quello utilizzato da noi nella zona nord del Trentino, perfetto per produrre vini bianchi secchi molto fragranti con buona acidità; l'altro, dal grappolo molto più spargolo, è un clone coltivato prevalentemente in Valle dei Laghi, utilizzato per la produzione del Trentino Vino Santo: essendo spargolo si presta meglio all'appassimento sui graticci*". E conclude con una piccola curiosità: "*la nosiola è chiamata uva di vetro; infatti o spessore della buccia è davvero molto sottile, tanto che si riesce a vedere attraverso*".

**19 novembre |13.30-14.30 | Sala Beverage**

## PRONTI PER LA WINE CUP?

La Tre Bicchieri Wine Cup è un gioco volto a testare le conoscenze enoiche dei partecipanti e la loro abilità nel riconoscere le varie denominazioni e tipologie dei Tre Bicchieri.
Il torneo è a eliminazione diretta: si partirà sabato mattina alle 10:30 con gli ottavi per concludere con la finale alle 17: 30.
Il gioco è rivolto agli appassionati; sono esclusi sommelier o professionisti che operano nel mondo del vino (enologi, enotecnici, rappresentanti di commercio, produttori, giornalisti di settore). I partecipanti si sfideranno nel riconoscere 5 vini scelti dalla Commissione; avranno una scheda sulla quale saranno segnalate, in ordine alfabetico, le denominazioni dei vini scelti e dovranno collegare ogni calice alla denominazione corretta.Allo scadere dei 10 minuti i concorrenti dovranno aver consegnato la scheda.
Chi si aggiudicherà la finale della Tre Bicchieri Wine Cup 2017, riceverà un attestato, sarà intervistato dalla Web Tv del Gambero Rosso, e ritirerà una cassetta da 6 bottiglie scelte dalla Redazione Vino del Gambero Rosso tra i Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2018.

## INTANTO IN CITTÀ VA DI SCENA ASPETTANDO GOURMET FOOD FESTIVAL

Ad anticipare la tre giorni di Gourmet Food Festival, ci sono due settimane (27 ottobre-16 novembre) di eventi all'Ombra della Mole, che coinvolgeranno alcuni dei migliori locali di Torino e delle migliori aziende vitivinicole italiane. Gli appuntamenti sono aperti al pubblico e per prenotarsi è necessario contattare direttamente i locali ai recapiti indicati.
Ecco il programma completo

▶ Venerdì 27 Ottobre
ore 19:00
**"Aspettando... Gourmet Food Festival: i vini Ronco Margherita e Ceste Vini"** -
Enoteca Rossorubino
Enoteca Rossorubino |
via Madama Cristina, 21 |
Torino | tel. 011/6502183

▶ Martedì 7 Novembre
ore 20:00
**"A tavola con... l'Amarone Bertani"**
- Ristorante Carignano
*Cena-degustazione dedicata all'Amarone Classico Bertani con un menu ideato per l'occasione dagli chef Marco Miglioli, Ruggero Rolando e Fabrizio Tesse.*
Prezzo cena: Euro 70,00
Ristorante Carignano
(Grand Hotel Sitea) |
via Carlo Alberto 35 | Torino |
tel. 011/5170171

▶ Mercoledì 8 Novembre
ore 19:00
**"Bollicine in città by Tosti"**
- Enoteca Papà Noè
Enoteca Papà Noè |
corso Stati Uniti, 11 | Torino |
tel. 011/506 9884

▶ Giovedì 9 Novembre
ore 20:00
**"Mezzacorona ad alta quota"**
- Ristorante Piano 35
*Cena-degustazione dedicata ai vini di Mezzacorona con un menu ideato per l'occasione dallo chef Fabio Macrì*
Prezzo cena: Euro 65,00
Ristorante Piano 35 |
Grattacielo Intesa Sanpaolo,
corso Inghilterra, 3 | Torino |
tel. 011/ 438 7800

▶ Venerdì 10 Novembre
ore 20:00
**"Incontri di gusto... al Tre Galli"** – Ristorante Tre Galli
*Cena-degustazione con un menu, ideato dallo chef Giovanni Battista Caputo, che avrà per protagonisti il Provolone Valpadana come ingrediente principale delle portate abbinate alle birre Flea.*
Prezzo cena: Euro 30,00
Ristorante Tre Galli |
via Sant'Agostino, 25 |
Torino | tel. 011/521 6027

▶ Martedì 14 Novembre
ore 20:00
**"Bel Colle e la cucina creativa di Giuseppe Rambaldi"**
– Artemisia Bistrot
*Cena-degustazione con un menu pensato dallo chef Giuseppe Rambaldi in abbinamento ai vini della cantina Bel Colle.*
Prezzo cena: Euro 60,00
Artemisia Bistrot |
via Principe Tommaso,
18/A | Torino |
tel. 011/760 7495

▶ Giovedì 16 Novembre
ore 19:00
**"I vini Bertani all'ombra della Mole"**
- Enoteca Rossorubino
Enoteca Rossorubino |
via Madama Cristina, 21 |
Torino | tel. 011/6502183