



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## IN ARRIVO LA SUPER DOC DEL PINOT GRIGIO

### TIP

Trattative fallite  
come dice la  
Germania? De Castro:  
"Non è detta l'ultima  
parola"

pag. 2

### EXPORT

Cresce ancora  
il vino italiano  
in Usa, in calo i  
competitor. Il primo  
semestre

pag. 2

### GUIDA VINI 2017

Iniziano  
le anticipazioni  
dei premiati:  
i Tre Bicchieri di  
Puglia e Sicilia

pag. 5

### PINOT GRIGIO

Intesa raggiunta:  
via libera entro  
il 2016? Ecco le tappe  
principali per arrivare  
alla super Doc

pag. 12

### TERREMOTO

Quando il vino  
fa bene. Tutte  
le iniziative per  
aiutare i paesi del  
Centro Italia

pag. 16



## Ttip, ecco cosa sta succedendo. De Castro: "Ad oggi nessuna delle parti ha ceduto"

Ttip, sono davvero falliti i negoziati? Da qualche giorno è una via vai di dichiarazioni dopo le parole del vice-cancelliere e ministro dell'economia tedesco Sigmar Gabriel, che alla rete televisiva tedesca Zdf ha dichiarato che non ci sarà nessun passo in avanti, sebbene nessuno voglia ammetterlo. Sull'onda di questa presa di posizione anche la Francia ha chiesto la fine delle trattative, mentre **in Italia il ministro dello Sviluppo Economico Carlo Calenda si dice fiducioso e sostiene che sarà solo questione di tempo.** Ma una cosa è certa: non si arriverà a nessun accordo prima della fine del mandato Obama, così come all'inizio si auspicava.

Sul tema interviene anche Paolo De Castro, coordinatore S&D della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento Europeo, che ha da sempre portato avanti

le ragioni del sì in sede europea. *"Stupisce la dichiarazione del Ministro dell'economia tedesco" dice "principalmente perché sarà possibile dare dei giudizi solo a negoziato concluso e, poi, non vi sono round negoziali in corso. Sembra una dichiarazione pensata a scopo elettorale, anche perché nel vertice di fine giugno tutti i capi di governo europei hanno confermato il mandato all'unanimità alla commissione per continuare a negoziare. Anche per la posizione americana, bisognerà attendere la conclusione della campagna elettorale per capire quale sarà la direzione che verrà adottata dall'amministrazione statunitense. Ad ogni modo è bene specificare che nessuna delle parti ha ceduto, i negoziati si stanno svolgendo, e anche se al momento un accordo sembra molto distante non credo però che si possa parlare di fallimento definitivo".* Sulle conseguenze sul vino De Castro è sempre stato molto chiaro: *"L'Italia dal Ttip avrebbe tutto da guadagnare perché peggio di così - dal non riconosci-*



*mento delle denominazioni, ai dazi, fino all'italian sounding - non potrebbe andare. Senza dimenticare la questione tariffaria, visto che al momento l'import di vini Usa in Ue è in gran parte esente da dazi, viceversa ci sono tasse che variano a seconda del contenuto di alcol". - L. S.*

## Mercato Usa in lieve flessione, ma l'Italia continua a crescere: 1,27 milioni gli ettolitri di vino per 600 milioni di euro esportati nel primo semestre 2016

Primo semestre positivo per le esportazioni di vino italiano in Usa, nonostante la contrazione di questo mercato. Il Belpaese, secondo i dati riportati dall'Italian Wine & Food Institute ha, infatti, registrato un lieve aumento in quantità (1,27 milioni di ettolitri, +0,6% rispetto allo stesso periodo 2015), e un più sostanziale aumento in valore (597,6 milioni di euro, +3,9%), rimanendo fisso al primo posto nelle preferenze degli americani. **Merito soprattutto degli spumanti che hanno fatto registrare un aumento del 19,2% in quantità e del 28,3% in valore.**

La quota di mercato complessiva dei vini importati dall'Italia è risultata pari al 28,8% in quantità e al 33,5% in valore con un aumento, in entrambi i casi, di un punto percentuale.



Bene anche Cile (secondo Paese fornitore) e Francia (quarto Paese fornitore) che, nel primo semestre del 2016 rispetto al primo semestre del 2015, hanno fatto registrare un aumento in quantità rispettivamente dell'8,7% (per un totale di 794 mila ettolitri) e del

12,5% (per un totale di 545 mila ettolitri). In calo, invece, le importazioni dall'Australia (-11,2% in quantità e del 9,5% in valore) che rappresenta il secondo Paese fornitore del mercato statunitense.

Complessivamente, invece, le importazioni statunitensi, nel primo semestre dell'anno in corso, sono ammontate a

4,4 milioni di ettolitri per un valore di 1,78 miliardi di euro, con una diminuzione del 2,6% in quantità ed un incremento del 2,2% in valore.

## VINI&SCIENZA. ALCOL E GIOVANI: BERE VINO DEVE DIVENTARE UN ATTO RESPONSABILE

Erano gli inizi degli anni '80, quando Masquelier, professore all'Università di Montpellier, affermava che l'alcol del vino è come un albero che nasconde la foresta, intendendo con questo, il luogo comune che identifica il vino nel suo componente principale (dopo l'acqua): l'etanolo, ed impedisce così, di valorizzare le proprietà salutistiche di centinaia di composti in esso presenti. In quel periodo l'opinione pubblica francese si schierava contro i pericoli dell'abuso di alcole ritenuto dalla maggioranza dei medici, soprattutto gastroenterologi ed epatologi, responsabile di gravi dismetabolie. Anche i sociologi urbani vedevano nel consumo precoce di vino nei giovani un fenomeno sociale che aveva pesanti ripercussioni su delinquenza ed abbandoni scolastici. La Francia aveva, peraltro, conosciuto i problemi dell'alcolismo a partire dalla fine dell' '800, con la diffusione dei distillati di cereali e di vino, in coincidenza con la cosiddetta rivoluzione industriale, che aveva trasformato intere generazioni di contadini malnutriti, in operai stanchi e frustrati, che trovavano nell'alcol l'unico conforto alla loro disperazione. Nascono in questo periodo i primi movimenti antialcolici, favoriti anche dall'idea socialista, che era fortemente avversa al consumo dell'alcole nel proletariato.

Purtroppo questa assimilazione del vino all'alcole è prevalsa su quella del vino come bevanda salutare fino ai nostri giorni e, solo con lo straordinario impatto mediatico del "paradosso francese" sul pubblico televisivo americano alla fine degli anni '80, il vino, soprattutto rosso, è stato ricollocato tra i costituenti importanti della dieta dell'uomo moderno ed al centro di uno stile definito per i suoi effetti benefici sull'incidenza delle malattie cardiovascolari, "mediterraneo". A questo stile di vita andava anche ricon-



dotta la minore gravità del fenomeno dell'alcolismo nelle popolazioni italiane, rispetto a quelle del nord Europa ed alla consuetudine di bere vino a tavola, in famiglia. Il vino era allora un complemento al cibo e la sua condivisione tra giovani ed adulti toglieva a questa bevanda i caratteri della trasgressione.

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

## Aumenta la produzione del Gavi: da gennaio a luglio +9,4% di imbottigliamenti

Gavi Docg in territorio positivo. Si chiude con un incremento del 9,4% di imbottigliamenti il periodo gennaio-luglio 2016 per le aziende aderenti al Consorzio di tutela, soprattutto grazie a espor-

tazioni che proseguono la loro crescita sui mercati mondiali. Secondo il presidente del Consorzio, Maurizio Montobbio, si tratta di "un successo che viene da lontano, frutto anche della scelta di produrre un bianco dal vitigno

autoctono Cortese, con caratteristiche molto riconoscibili su standard di qualità alti". Sono oltre 65 i Paesi in cui il Gavi è presente: le 440 aziende associate (tra produttori, vinificatori, imbottiglia-

tori che costituiscono la denominazione) hanno una propensione all'export dell'85%. Ed è lo stesso Consorzio a sottolineare il buon ricambio generazionale all'interno del distretto vitivinicolo alessandrino.

Tra gennaio e luglio 2016, secondo i dati diffusi durante l'evento "Di Gavi in Gavi", **si contano 766.370 bottiglie prodotte in più rispetto al 2015**, per un totale di quasi 9 milioni di bottiglie: circa un milione in più rispetto agli 8 milioni registrati al 31 luglio 2015. Se si considerano i dodici mesi terminanti a luglio 2016, sono oltre 13,4 milioni le bottiglie prodotte rispetto ai 12,2 milioni di bottiglie registrate nel luglio di un anno fa.



La soluzione  
logistica avanzata  
per il mercato  
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.

**GIORGIO GORI**  
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

## La maggioranza della cantina Paternoster va al gruppo vitivinicolo Tommasi



Alleanza produttiva-commerciale tra due storiche famiglie del vino: il gruppo vitivinicolo della Valpolicella Classica Tommasi entra, con una partecipazione di maggioranza, nell'azienda vinicola Paternoster di Barile (Potenza), storico produttore di Aglianico del Vulture. **Obiettivo dell'accordo? Realizzare un progetto di rafforzamento del marchio e di consolidamento della rete commerciale**, oltre che incrementare gli interventi in vigneto e cantina con particolare attenzione al biologico ed all'eco-sostenibilità. "La Famiglia Paternoster continuerà a partecipare alla guida dell'azienda" spiega Dario Tommasi, presidente del gruppo veneto "per noi è una magnifica opportunità per ampliare il ventaglio dell'offerta a favore della rete vendita". Tommasi è già presente con proprie aziende anche in Toscana, Oltrepò Pavese e Puglia per una produzione complessiva di 2,9 milioni di bottiglie e ricavi pari a 26 milioni di euro.

## Arriva la bottiglia istituzionale per il Consorzio Asolo Montello

Anche il Consorzio vini Asolo Montello avrà la sua bottiglia istituzionale, che gli consentirà di promuovere meglio territorio e realtà produttive di quest'area vitata a nord di Treviso. Si tratta di un Asolo Docg superiore nella tipologia brut, prodotto con lieviti indigeni da uve Glera, coltivate nei vigneti dell'area Asolo Montello. "Rappresenterà tutti noi produttori", dice il presidente Armando Serena. **Una sperimentazione durata alcuni anni ha consentito di arrivare ai lieviti autoctoni per caratterizzare meglio il prodotto** e distinguerlo da quello delle altre denominazioni del Prosecco: la Doc e la Docg Conegliano Valdobbiadene, che già hanno la loro bottiglia istituzionale. Il Consorzio Asolo Montello (che produce oltre 5 milioni di bottiglie) con la sua etichetta istituzionale prenderà parte anche a un'azione di co-marketing, col supporto di Unindustria Treviso, che coinvolge altre 40 realtà del territorio non appartenenti al settore viticolo. Un progetto di promozione che consentirà al Consorzio di viaggiare affiancato ad altre produzioni nel corso di fiere e manifestazioni, soprattutto fuori confine.



## La Versa spera nel salvataggio. Bando d'acquisto entro settembre

Sono scaduti il 31 Agosto i termini per la presentazione delle manifestazioni di interesse all'acquisto di cantina La Versa, per la quale sembrano esserci concrete speranze di rilancio dopo la dichiarazione di fallimento arrivata a luglio. Sono, infatti, 13 le richieste pervenute al curatore fallimentare, tra cui anche quelle di grandi imprenditori italiani, che potrebbero rilevarla. Spiragli, quindi, per il futuro dei circa 40 dipendenti e per i 300 soci conferitori di una delle realtà più importanti in Oltrepò Pavese. Il bando d'acquisto dovrebbe essere pubblicato entro settembre. - G. A.



## Asti Docg, obiettivo tornare a 100 milioni di bottiglie

Al via il piano di rilancio dell'Asti Docg. Due le strade scelte dal Consorzio (4 mila soci in 52 Comuni). L'attivazione dell'annunciato fondo per la promozione che sarà costituito sulla base delle denunce di produzione 2016. Dopo la perdita di 25 milioni di bottiglie in 4 anni si punta a far tornare la Dop "a quota 100 milioni di bottiglie", come sottolinea il presidente di Assomoscato, Giovanni Satragno (foto). Altra strada è quella di produrre un Asti dry con uve Moscato: "Sarà una alternativa al Prosecco", dice il direttore Giorgio Bosticco.



## Fine wine, l'investimento del futuro?

Entro 10 anni, l'investimento nel settore dei fine wine sarà più redditizio di auto d'epoca, monete e francobolli, con un ritorno stimato del 48%. È quanto afferma uno studio dell'inglese Lloyds Private Banking, divisione di uno dei più antichi gruppi bancari in Uk, secondo cui i vini di alta gamma saranno l'investimento alternativo del futuro. Al momento, il collezionista medio destina ai in fine wine circa 20.300 sterline all'anno.

## TRE BICCHIERI 2017

Aspettando la presentazione della guida **Vini d'Italia 2017**, prevista per il 29 ottobre, ecco le prime anticipazioni dei Tre Bicchieri. Iniziamo dal Sud. Le altre regioni saranno svelate nei prossimi giorni su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

### SICILIA

- Alcamo Beleda '15 | *Rallo*
- Cerasuolo di Vittoria Cl. Dorilli '14 | *Planeta*
- Cerasuolo di Vittoria
- Giambattista Valli Paris '12 | *Feudi del Pisciotto*
- Eloro Pachino Saro '13 | *Rudini*
- Etna Bianco Alta Mora '14 | *Cusumano*
- Etna Rosso Prephylloxera La V. di Don Peppino '14 | *Tenuta delle Terre Nere*
- Etna Rosso San Lorenzo '14 | *Girolamo Russo*
- Etna Rosso V. Barbagalli '13 | *Pietradolce*
- Etna Rosso Zottorinoto Ris. '12 | *Cottanera*
- Faro '14 | *Casematte*
- Faro Palari '12 | *Palari*
- Favinia La Muciara '14 | *Firriato*
- Lorlando '15 | *Assuli*
- Nero d'Avola Sosta Tre Santi '10 | *Nicosia*
- Passito di Pantelleria Ben Ryé '14 | *Donnafugata*
- Saia '14 | *Feudo Maccari*
- Shymer '13 | *Baglio di Pianetto*
- Sicilia Carricante Buonora Tascante '15 | *Tasca d'Almerita*
- Sicilia Mandrarossa Carthago '14 | *Settesoli*
- SP 68 Rosso '15 | *Occhipinti*
- Tripudium Rosso Duca di Castelmonte '13 | *Pellegrino*

### PUGLIA

- Castel del Monte Nero di Troia Ottagono Ris. '14 | *Torrevento*
- Gioia del Colle Primitivo 17 '13 | *Polvanera*
- Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto '13 | *Chiaromonte*
- Gioia del Colle Primitivo Ris. '13 | *Cantine Tre Pini*
- Gioia del Colle Primitivo Senatore '10 | *Coppi*
- Negroamaro '14 | *Carvinea*
- Oltremé Susumaniello '15 | *Tenute Rubino*
- Primitivo di Manduria '15 | *Felline*
- Primitivo di Manduria Passo del Cardinale '14 | *Cantine Paolo Leo*
- Primitivo di Manduria Raccontami '14 | *Vespa - Vignaioli per Passione*
- Salice Salentino Rosso 50° Vendemmia '14 | *Leone De Castris*
- Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. '13 | *Cantine Due Palme*

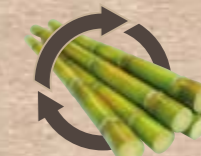
**N**  
**NOMACORC®**  
*Select bio™*

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI BIOPLASTICIDERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO



**La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio**

Polimeri rinnovabili di origine vegetale



100% riciclabili



Gestione ottimale dell'ossigeno



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

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

Membre de  
**VINVENTIONS**

## “Atto ignobile che danneggia tutto il territorio”. La Puglia del vino esprime solidarietà al giornalista e produttore Bruno Vespa per le intimidazioni subite nel vigneto

“Sono solo piccoli mafiosi locali”. Bruno Vespa sdrammatizza e liquida in questo modo l'atto intimidatorio subito nel suo vigneto pugliese di Primitivo pochi giorni fa. Il giornalista, da anni presente nella realtà vitivinicola pugliese - oggi con il marchio 'Vespa vignaioli per passione' - ha recentemente acquistato a Lizzano, nel tarantino, 7 ettari di vigneto, da cui nella notte del 27 agosto sono stati tagliati 70 ceppi. Tuttavia il taglio non sarebbe stato fatto alla base, ma nella parte alta. E ciò significa che i grappoli d'uva, giunti a maturazione proprio in questi

giorni, potranno essere recuperati.

“È un brutto segnale” è il commento di Luca Lazzaro, presidente di Confagricoltura Taranto “hanno voluto colpire una persona nota a tutti per l'investimento fatto nelle nostre campagne. Intimidazioni del genere nel mondo agricolo ci sono sempre state. È ovvio, però, che quando colpisci una persona famosa amplifichi la diffusione del segnale intimidatorio: è un po' come se colpissi tutti i vignaioli e rischi di scoraggiare anche chi,



dopo Vespa, vuole venire qui ad investire”.

Ha voluto esprimere la sua solidarietà anche Angelo Maci, presidente di due Palme, cantina dove Vespa ha scelto di trasformare i suoi vini: “Un danno di immagine per la provincia di Taranto, per il Salento e per la Puglia tutta” ha detto “Un danno in termini di mancata sicurezza per un imprenditore che vuole venire a investire denaro e risorse in questa parte di Sud che ha grandi potenzialità”.

## A Venezia arriva The Duel of Wine. Protagonisti i sommelier Luca Gardini e Charlie Arturaola. Tanti i cammei del mondo del vino: Marco Caprai, Nadia Zenato, Riccardo Illy



Il red carpet della 73esima mostra di Venezia è pronto ad accogliere la sfida del secolo tra i più affermati sommelier del mondo. Il 6 settembre, arriverà al Lido, fuori concorso, *The Duel of Wine*, una storia di finzione e realtà che si svolge tutta in ambito vitivinicolo, per la regia di Nicolas Carreras e una coproduzione italo-argentina. Di vero c'è il nome del protagonista, il celebre sommelier sudamericano Charlie Arturaola che qui, però, perde il senso dell'olfatto e si ritroverà, improvvisamente sul lastrico senza più alcuna credibilità in campo enogastronomico. Mentre avanza la credibilità dell'italiano Luca Gardini - anche in questo caso è lo stesso sommelier ad auto interpretarsi - pronto alle finali della competizione mondiale *The Duel of Wine*, che si tiene a New York. Ma Charlie non si dà per vinto e tenta di partecipare alla gara. Come finirà questo avvincente duello enologico? In attesa di vedere la sfida sul grande schermo - **il film sarà distribuito in Italia dalla Exit Media a partire dal 30 settembre** - non può che far piacere constatare la presenza di tante location di spicco del vino italiano: Montefalco, Barolo, Valpolicella, Sulcis e Soave. A cui si aggiungono i tanti cammei enogastronomici della pellicola: i viticoltori Marco Caprai, Nadia Zenato, Riccardo Illy e gli chef Gianfranco Vissani, Jean-Francois Rouquette e Carlos Arguiano.

## Cantine Aperte in Vendemmia: in Toscana alla ricerca di pokémon

Lungi dall'essere accantonata come fenomeno dell'estate, la Pokémon-mania torna anche per l'autunno e stavolta coinvolgerà anche le cantine italiane. Il Movimento Turismo Toscana, in occasione di Cantine aperte in Vendemmia (dal 17 al 18 settembre), lancia la sfida a tutti gli appassionati di vino: venite a cercare i Pokémon nei vigneti mentre si raccoglie l'uva. “Naturalmente si tratta di una provocazione” ci tiene a spiegare Violante Gardini, presidente Mtv Toscana “anche se l'idea di rendere geolocalizzabili i wine lovers che arriveranno nelle nostre cantine in vendemmia potrebbe servire a rafforzare la rete che il Movimento ha creato tra le tante aziende aderenti anche a questa iniziativa”. Pokémon o meno, l'uva sarà sicuramente presente all'appuntamento.



## #vendemmiamostrano2016

Dopo il successo dello scorso anno, Tre Bicchieri rilancia l'iniziativa “Vendemmiamo strano”. Mandate le foto delle vostre vendemmie più particolari, con qualche riga di accompagnamento che indichi il nome dell'azienda, del comune, del vitigno e del sistema di allevamento a [settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) o pubblicatele con l'hashtag #vendemmiamostrano2016. Noi le inseriremo nei prossimi numeri di Tre Bicchieri...

### ▼ Lo Chardonnay di montagna

Con più di una settimana di ritardo, a causa della pioggia e delle temperature basse, è iniziata la vendemmia anche sulle colline attorno a Trento. Qui, in località Zell di Cognola, si stanno raccogliendo le uve Chardonnay che daranno vita al Zell Trento Doc della Cantina Sociale di Trento. Due le squadre al lavoro: una utilizza le tradizionali cassette, l'altra i più moderni bins.



### ▲ L'uva sul mare

Dove vanno queste cassette di Grillo? E soprattutto da dove vengono? Sono le uve raccolte sull'Isola di San Pantaleo, meglio conosciuta come Mozia, nell'area dello Stagnone di Marsala. A far rivivere la tradizione di origine fenicia in questa riserva naturale è da qualche anno la cantina Tasca d'Almerita, con la Tenuta Whitaker, dal nome del commerciante ed archeologo inglese che per primo valorizzò l'isola. Dopo la raccolta, l'uva disposta in cassette viene caricata su una barca a fondo piatto, e trasportata a Regaleali con mezzi termocondizionati, per circa 150 km. Il risultato è un Grillo in purezza, fresco, con finale salino.

### ◀ La vendemmia del sorriso

Cosa ci fa Enrico Bertolino, insieme a tutti i comici di Zelig tra le vigne della cooperativa siciliana Settesoli? Il cabarettista ha partecipato alla vendemmia, insieme ai numerosi wine lover accorsi, in occasione del Madrarossa Vineyard Tour, (27-28 agosto) prima di esibirsi per la serata “Quando ridere fa bene 2016”. La sua presenza ha avuto lo scopo benefico di raccogliere fondi destinati alle associazioni “Vida a Pitùnga”, la “Grande Casa” e ai territori del Centro-Italia colpiti dal terremoto (vedi articolo a pag. 16). Qui a Menfi la raccolta delle uve ha dato il via alla vendemmia di tutta Italia: iniziata il 27 luglio con il Pinot Grigio, finirà ai primi di ottobre con le varietà rosse.



**Premio di laurea Giuseppe Comolli:  
aperto il bando 2016-2017**



Aperto il bando per partecipare al premio di laurea biennale alla memoria dell'agronomo Giuseppe Comolli. Il riconoscimento sarà assegnato all'autore di un elaborato di ricerca su temi viticolo, vinicolo, enologico, economico, legislativo, marketing, giuridico discusso in una facoltà universitaria europea, al termine del corso di laurea, superato con una buona votazione, dedicato ad approfondire e valorizzare la produzione di vini, vini spumanti ed effervescenti italiani. La borsa del premio è di 3 mila euro e sarà consegnata nel 2018. Dal biennio accademico 1990-1991 ad oggi sono state premiate 13 tesi.

supervisione editoriale  
Massimiliano Tonelli  
coordinamento contenuti  
Loredana Sottile  
sottile@gamberorosso.it  
hanno collaborato  
Gianluca Atzeni, Attilio Scienza  
progetto grafico  
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago  
foto  
Elke Talbot  
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**

- |   |  |
|---|--|
| <b>1 settembre</b><br>"Cantine nel Tufo"<br>Festa delle Cantine<br>Pitigliano (Grosseto)<br>fino al 4 settembre                   | <b>11 settembre</b><br>"Vendemmia solidale,<br>festa e beneficenza<br>nella Terra<br>del Prosecco Superiore"<br>Azienda agricola<br>Le Manzane<br>di San Pietro di Feletto<br>(Treviso)<br>ore 9-16<br>lemanzane.com |
| <b>2 settembre</b><br><b>Uva e dintorni</b><br>Avio (Trento)<br>fino al 4 settembre   | <b>12 settembre</b><br><b>Milano Beer Week</b><br>fino al 18 settembre<br>milanbeerweek.it   |
| <b>3 settembre</b><br><b>Soave Versus</b><br>palazzo della Gran Guardia<br>Verona<br>fino al 5 settembre                          | <b>16 settembre</b><br><b>Enologica</b><br>Montefalco (Perugia)<br>fino al 18 settembre  |
| <b>4 settembre</b><br><b>Orvieto di Vino</b><br>Palazzo del Capitano<br>del Popolo<br>Orvieto (Terni)<br>dalle 9.30               | <b>17 settembre</b><br><b>Festival Franciacorta</b><br>fino al 18 settembre<br>franciacorta.net/it/festival  |
| <b>8 settembre</b><br><b>Festa del Moscato<br/>di Scanzo</b><br>Domus Bergamo<br>Piazza Dante<br>Bergamo<br>fino all'11 settembre | <b>18 settembre</b><br><b>Bacco &amp; Baccalà</b><br>Villa Sesso Schiavo<br>di Sandrigo (Vicenza)<br>baccalaallavicentina.it   |
| <b>9 settembre</b><br><b>Salone di vini selezionati<br/>Douja d'Or</b><br>Asti<br>fino al 18 settembre                            | <b>22 settembre</b><br><b>Terra Madre<br/>Salone del Gusto</b><br>Torino<br>salonedelgusto.com<br>fino al 26 settembre   |
| <b>venerdì 9</b><br><b>Centomiglia sulla Strada<br/>del Prosecco Superiore</b><br>fino al 10 settembre                            | <b>30 settembre</b><br><b>Sagra dell'Uva</b><br>Cupramontana (Macerata)<br>fino al 2 ottobre   |



**PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.**

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE VINI & ALCOLICI TECNOLOGIE PANETTERIA PASTICCERIA GELATERIA  
CAFFÈ CIOCCOLATO MACCHINARI ATTREZZATURE ARREDI ARTE DELLA TAVOLA  
INNOVAZIONE DESIGN SERVIZI FORMAZIONE LAVORO E-COMMERCE WEB MARKETING

**13-15 Novembre 2016**

LINGOTTO FIERE TORINO  
[www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it)

Segui Gourmet su Gourmetforumtorino @gourmet\_forum #gourmet16





Senza glutine con Gusto

## DA SABATO 27 AGOSTO IN ONDA LA TERZA SERIE

Marcello Ferrarini torna con tante ricette sfiziose per tutti.  
Perchè essere celiaci non vuol dire rinunciare alla buona tavola



SOLO SU GAMBERO ROSSO CHANNEL, IL SABATO E LA DOMENICA ALLE 19:00

IN COLLABORAZIONE CON



KENWOOD

## Il vino in Messico? Ora è trendy

**M**ESSICANI PIÙ INTERESSATI al vino rispetto al passato. In maniera graduale, il Paese sudamericano, seconda più grande economia dell'America Latina e quindicesima a livello globale, sta suscitando l'interesse del trade vitivinicolo. Da oltre dieci anni, qui il consumo di vino è in aumento, con una quota pro capite che ha raggiunto 1,3 litri, per un +3% nel 2011 e un +6% nel 2014. **Nel 2015, l'import a volume è ammontato a 7,5 milioni di casse da 9 litri, con un incremento dell'8%** rispetto all'anno precedente. Le ragioni di questa trasformazione, seppur lenta, secondo l'analisi di Wine Intelligence, sono legate principalmente all'aumento demografico e ai cambiamenti negli stili di vita. In un contesto economico in cui la crescita è stata costante sia nel 2015 (+2,5%) sia nel 2016 (le stime parlano di +4%), malgrado il deprezzamento del peso (la valu-



ta locale) e il basso prezzo del petrolio, la classe media è in ascesa, come evidenziato dal 47% di quota detenuta nel totale delle proprietà immobiliari. Pertanto, anche il vino sta diventando un prodotto accessibile e un elemento che entra sempre più negli stili di vita dei messicani: più donne trovano un lavoro, i giovani vedono aumentare il proprio potere d'acquisto, i centri urbani (non solo Città del Messico) stanno sviluppando un certo interesse per il vino che, in poche parole, sta diventando trendy.

**BIRRA E MEZCAL RESTANO CERTAMENTE** le bevande più consumate, ma per il vino è un buon momento, nonostante il suo consumo sia

visto ancora come qualcosa di sofisticato. C'è, pertanto, spazio per scommettere su questa categoria anche considerando che il Messico è un Paese che ha attivi da tempo diversi accordi di libero scambio e questo avvantaggia il lavoro degli importatori. La crescita della produzione interna sta poi contribuendo all'aumento dell'interesse generale, l'offerta è aumentata grazie al lavoro di vecchi e nuovi brand e al contemporaneo impegno informativo/formativo di diversi punti vendita. E pensare che appena 20 anni fa il vino commercializzato era prevalentemente locale di basso costo o californiano in grandi formati.

### IL MIO EXPORT. Anna Brisotto – San Simone



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

Esportiamo circa l'85% della nostra produzione in 25 Paesi.

#### 2. DOVE SI VENDE MEGLIO E DOVE PEGGIO, E PERCHÉ?

Si vende meglio nei mercati tradizionali come Germania e Usa perché i nostri vini sono veicolati dalla cucina italiana, divenuta un modello alimentare. Si vende peggio nei Paesi dove, come in Cina o India, le procedure amministrative sono onerose, dove vi è un forte legame della popolazione locale con le proprie tradizioni gastronomiche e non vi è il supporto del "sistema Italia" a differenza ad esempio di quanto non accade per i vini francesi.

#### 3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Gli ostacoli maggiori si riscontrano quando si inizia a lavorare con un nuovo Paese in particolare laddove, come ad esempio in Cina, la normativa che regola le procedure di controllo e le ispezioni è particolarmente complessa e frammentata.

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

Creando o consolidando solidi, profondi e duraturi rapporti con gli importatori che sono gli ambasciatori dei nostri vini, della nostra storia e del nostro territorio. Insieme si pianificano le strategie e gli interventi.

San Simone | Porcia | Pordenone | [www.sansimone.it](http://www.sansimone.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
CANTINA GALLURA

ESTERI

*Trovata l'intesa sul disciplinare. Ora la palla passa al Comitato vini del Mipaaf. L'Ats punta a etichettare già da questa vendemmia per garantire tracciabilità e tutela. Ma i tempi sono stretti e occorre modificare la normativa*

## Pinot grigio a un passo dalla super Doc

▲ a cura di Gianluca Atzeni

**C**HE NON SAREBBE STATA UNA TRANQUILLA passeggiata lo si sapeva dall'inizio. Da quando, qualche anno fa, i produttori di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino avevano tenuto le prime riunioni con un'idea ben precisa: mettere a sistema la gran parte del Pinot grigio del Triveneto, presente oggi in vario modo in 24 Doc e 11 Igt, andando a costituire una grande Doc interregionale, il Pinot grigio delle Venezie. Dubbi, prese di posizione, critiche e strappi non sono mancati intorno a questo progetto che a tanti sembrava un confuso melting pot vitivinicolo, con l'unico obiettivo di conquistare a tutti i costi i mercati, soprattutto esteri, a discapito della qualità. E, invece, a giudicare da come è andata l'affollata riunione di pubblico accertamento sul disciplinare di produzione, convocata dal Mipaaf martedì 30 agosto e ospitata a Veronafiere, tutto è filato liscio. Nessuna voce contraria, clima disteso, poche osservazioni e scarse possibilità di eventuali futuri ricorsi contro un disciplinare che proprio domani (venerdì 2 settembre) dovrebbe passare indenne al vaglio del Comitato nazionale vini del Mipaaf, guidato da Giuseppe Martelli. In quella sede, infatti, potrebbe arrivare il primo via libera ufficiale a una

delle denominazioni più grandi del panorama del vino italiano. I numeri sono di tutto rispetto: circa 3 mila produttori, 450 gli imbottiglieri, oltre 24 mila ettari di vigneti (metà della superficie mondiale) di cui circa 11.500 in Veneto e un potenziale produttivo intorno ai 250 milioni di bottiglie, accompagnato da un consolidato blasone sui mercati esteri, che assorbono oltre il 60% del prodotto.

**L'ITER DOVRÀ ESSERE RAPIDO E INDOLORE, MA NON È** ancora detto che si riuscirà a imbottigliare la nuova Doc dal 2016. Il percorso si prospetta a tappe serrate e presuppone che non ci siano intoppi. Ci sperano tutti, a partire dall'Associazione temporanea di scopo (Ats) "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", presieduta da Albino Armani, che guida l'omonima azienda agricola nel veronese. Per riuscire a partire quest'anno occorrono alcuni tasselli. Dal via libera del Comitato vini, infatti, passeranno alcuni giorni per la pubblicazione del decreto in Gazzetta Ufficiale. Trascorreranno 60 giorni di tempo per eventuali istanze e controdeduzioni. Si arriverà così a ridosso del 15 novembre, termine ultimo per la dichiarazione di vendemmia 2016. Ai produttori, su indicazione e d'accordo con l'Icqr che sta predisponendo un apposito >>



>> vademecum, sarà consentito dichiarare le uve come Doc Pinot grigio delle Venezie oppure, come accaduto finora, come Igt. Una sorta di doppio binario. I produttori dovranno rispettare il tetto della resa massima a 180 quintali per ettaro (senza extra rese del 20%) indicata nel disciplinare della Doc delle Venezie. Nel frattempo – fattore questo decisivo – si dovrà rimettere mano al decreto Mipaaf del 23 dicembre 2015, che fissa al 1° agosto di ogni anno la scadenza per l'approvazione di un disciplinare che voglia essere operativo dalla stessa vendemmia. Come è evidente, i tempi per il Pinot grigio sono già scaduti. A meno che, appunto, non si intervenga in sede politica e istituzionale a cambiare la legge. Per fare questo, occorre innanzitutto una condivisione tra le Regioni. E a Verona, alla procedura di pubblico accertamento nell'auditorium Verdi, c'erano tutti: i nove componenti dell'Ats, gli assessori Giuseppe Pan (Veneto), Cristiano Shaurli (Friuli Venezia Giulia) e funzionari del Trentino (l'assessore Dallapiccola era impegnato all'estero), assieme a produttori, vinificatori, imbottiglieri, associazioni di categoria. Tutti nella stessa direzione. "Il clima è stato molto positivo", spiega la referente del progetto per il Comitato vini del Mipaaf, **Palma Esposito** (Confagri), sottolineando che "affinché vada tutto come auspicato, le condizioni indispensabili sono

*proprio queste: un percorso netto dal 2 settembre in poi e la revisione del decreto".*

**LA NASCITA DELLA SUPER DOC PINOT GRIGIO DOVREBBE** avvantaggiare i produttori che sceglieranno di rivendicarla, non comporterà, ovviamente, la scomparsa di tutte le altre Doc territoriali e porterà con sé una serie di cambiamenti alle Igt del Triveneto. L'Ats guidata da Armani dovrà procedere, ma con tempi più lunghi (2017), a formalizzare la nascita della Igt Trevenezie che, per evitare sovrapposizioni con la Doc, sostituirà l'attuale Igt Delle Venezie. Parallelamente, saranno modificati i disciplinari di alcune Igt: Veneto, Veneto orientale, Colli trevigiani, Conselvano, Marca trevigiana, Alto Livenza, Vallagarina, Verona, Provincia di Verona, Venezia Giulia. Nessuna modifica, invece, all'Igt Vigneti delle Dolomiti, che ricade nei territori del Trentino e dell'Alto Adige, che ha scelto di non abbracciare il progetto della Doc interregionale.

**IL VIA LIBERA GENERALE È PASSATO ANCHE PER ALTRE** intese specifiche raggiunte a latere dai tre assessorati. Ovvero, la tutela di nove vitigni autoctoni nelle tre regioni: Nosiola, Teroldego, Marzemino (Trentino); Raboso, Corvina e Garganega (Veneto); Schioppettino, Pi- >>

» gnolo e la Ribolla gialla (Friuli Venezia Giulia) a cui è stata concessa una corsia preferenziale. L'impegno è che non ci siano rivendicazioni da parte dei produttori al di fuori delle zone di appartenenza: "Dovranno restare Igt o Doc all'interno dei territori considerati vocati", spiega **Albino Armani**, che evidenzia i vantaggi dello strumento paritetico dell'Ats, come "incubatore di idee capace di fare cose importanti e in maniera rapida". Ma quali i vantaggi di una Doc come questa? "Riusciremo a tracciare tutto il Pinot grigio, a tutelarlo e valorizzarlo. Vogliamo arrivare alla fascetta di Stato per tenere sotto controllo chili di uve, ettolitri di vino e bottiglie corrispondenti", aggiunge Armani, che ha lavorato per far dialogare quattro enti di certificazione che insistevano sul territorio della nuova Doc (Camera di Commercio di Trento, Ceviq, Valoritalia e Siquiria): "Ci siamo seduti allo stesso tavolo e siamo riusciti a far sì che vengano messi in comune i dati della Doc in un'unica piattaforma informatica. Questo eviterà di incorrere in fastidiose lungaggini burocratiche". Il risultato è stata la creazione di Triveneta certificazioni srl, nuova società di certificazione a cui faranno riferimento tutti i produttori non appena sarà partita la macchina della Doc interregionale.

**IL BENESTARE DI UNA PARTE DEI PRODUTTORI FRIULANI**, inizialmente contrari alla super Doc, è arrivato dopo un delicatissimo confronto che ha avuto un'accelerazione negli ultimi mesi, come spiega il presidente del Comitato per la difesa dei vini friulani, **Emilio Rotolo** (Volpe Pasini e Schiopetto), che un anno fa da Cortina annunciava battaglia a colpi di ricorsi: "Ci siamo confrontati con l'Ats e abbiamo trovato un equilibrio per la filiera, che ha eliminato i nostri timori. Abbiamo chiesto e ottenuto la salvaguardia delle Doc storiche attraverso un emendamento al Testo unico del vino presentato al Senato, che scongiura il rischio scomparsa in caso di bassa rivendicazione. Abbiamo ottenuto che la Ribolla gialla resti esclusivamente friulana, ovvero che in fase di declassamento diventi solo Igt Venezia Giulia". A calmare gli animi, inoltre, ha contribuito la recente approvazione in sede Mipaaf della Doc Friuli: "Non ci sentiamo certamente i padri di questo progetto ma sicuramente ci sentiamo dei medici rianimatori di un paziente che vedevamo in coma, perché con la nostra protesta" afferma Rotolo "la Doc Friuli Venezia Giulia è tornata in auge. E con la sua nascita i rischi per le Doc friulane prodotte col Pinot grigio sono stati eliminati". Anche sul fronte trentino, lo ricordiamo, l'argomento Pinot grigio è stato causa di divisioni. Tra tutte, quella che ha provocato la fuoriuscita dal Consorzio vini del Trentino di un gruppo di trenta produttori, contrari alla "venetizzazione" del prodotto, e riuniti ora nel Consorzio di promozione Vignaioli del Trentino presieduto da Lorenzo Cesconi.

## PINOT GRIGIO IN CIFRE

L'Italia, con oltre 24.500 ettari nel 2015, detiene circa la metà della superficie mondiale a Pinot grigio. Nel 2010, l'Italia non raggiungeva i 10 mila ettari. Oltre l'80% della superficie italiana è nel Triveneto: in Veneto 11 mila ettari, in Friuli 6 mila, in Trentino 2.700 ettari (oltre 600 in Alto Adige). La produzione totale è di circa 2,5 milioni di ettolitri, di cui 1,5 milioni/hl imbottigliata (per un 75% a Igt, in gran parte afferente alla Igt "Delle Venezie"). Oltre due terzi del prodotto va all'estero, soprattutto in Usa (primo importatore), Uk, Germania e Canada. Il prezzo medio dello sfuso Igt nel 2015 è stato di circa un euro/litro, quello della Doc ha superato 1,4 euro/litro.

**LA QUALITÀ FINALE E IL LIVELLO DEI PREZZI DI QUESTO** bianco, che il mondo riconosce in prevalenza italiano, saranno determinanti: "L'Italia è il più grande produttore di Pinot grigio e noi" rimarca Armani "puntiamo a farlo crescere. Innanzitutto, avere una commissione di degustazione che stabilisca la conformità del vino sarà un vantaggio per cantine e consumatori. E poi, con la Doc unica, tutta una fetta di Pinot grigio che era venduta a prezzi poco decorosi non ci sarà più. Ci auguriamo di spuntare prezzi più alti". In sostanza, la tracciabilità di una Doc dovrebbe far scomparire un'area borderline di un vino spesso oggetto di imitazioni e contraffazioni. "Non dimentichiamo" aggiunge "che alla base di tutto ci sono i viticoltori e che il progetto deve essere economicamente sostenibile. Un buon punto d'arrivo potrebbe essere raggiungere e garantire una p.l.v. vicina a 10 mila euro per ettaro. Non è questo un progetto fatto dagli industriali per gli industriali". Per completare il quadro, occorrerà costituire un Consorzio. L'Ats sta lavorando ora su base volontaria. E se la Doc slitterà di un anno, anche il Consorzio dovrà aspettare, con il rischio di perdere pezzi per strada e prendere in ritardo il treno della competitività. I mercati esteri, soprattutto quello nordamericano, stanno orientando la richiesta su un prodotto di qualità, di fascia premium. Terreno su cui ci si vuole concentrare: "Il Triveneto ha il vantaggio di lavorare da 30 anni sul Pinot grigio grazie a una forte specializzazione dei viticoltori", osserva **Paolo Castelletti**, segretario generale di Uiv. "È un vitigno che predilige climi freschi e sbalzi termici. La sua produzione è trasversale rispetto al tipo di aziende. E con 180 quintali per ettaro credo si possa fare qualità. Rispetto ai mercati, risponde a un target di consumo che cerca vini facili da bere; la richiesta è in costante aumento e questa domanda va intercettata con un buon progetto come questo".

# GAMBERO ROSSO HD

Solo su  
**sky** Canale  
412

IN COLLABORAZIONE CON



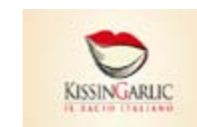
Fondere cucina e intrattenimento con ironia e semplicità. Andrea Golino racconta la cucina italiana attraverso le sue ricette ispirate al finger food.

In questo programma, giunto alla sua IV edizione, Andrea è alle prese con una parte fondamentale del suo lavoro, l'ideazione e la preparazione di una moltitudine di cibo da gustare prendendolo con le mani, un modo di mangiare sempre più in auge negli appassionati di gastronomia.

Dopo aver fatto la spesa nei mercati di Roma lo chef punta a rendere moderni e attuali i grandi classici della cucina nostrana con ingredienti freschi e di stagione. In ogni puntata due ricette, tanto divertimento e piccoli consigli utili per tutti coloro che vogliono dare un tocco "finger" ai piatti di tutti i giorni.

**IN ONDA DAL 14 SETTEMBRE OGNI MERCOLEDÌ ALLE ORE 22:00**

CON LA PARTECIPAZIONE DI



**KENWOOD**





Da Città del Vino a Mtv, passando per le associazioni di categoria e le cantine private, il mondo vitivinicolo si rimbocca le maniche. E il ministro Martina annuncia che entro il 15 settembre saranno erogati 12 milioni di euro della Pac ai 16 comuni colpiti dal sisma

## Terremoto. Analisi sulla solidarietà proveniente dal mondo del vino

▲ a cura di Loredana Sottile

**A**D UNA SETTIMANA DAL TERREMOTO CHE HA colpito e sconvolto il Centro Italia, si moltiplicano le iniziative solidali del mondo enogastronomico. Non parliamo di zone rinomate per la viticoltura, ma ricordiamo che si parla di comuni con oltre mille aziende agricole ed allevamenti, che oltre ai danni già riportati in seguito alle scosse, sono destinati a subire tutte le conseguenze economiche del caso anche per il futuro. Senza contare che siamo agli inizi della stagione delle sagre, molto diffuse sul territorio, che quest'anno dovranno, va da sé, allinearsi alla sorte già toccata alla fiera campionaria "Rieti Cuore Piccante", annullata proprio all'indomani del terremoto.

**INTANTO, PER CERCARE DI EVITARE IL BLACK OUT TOTALE delle attività agricole, il Ministero delle Politiche Agricole ha disposto l'erogazione immediata dei fondi Pac tramite Agea.** E dopo l'incontro con gli assessori all'agricoltura delle Regioni colpite - Carlo Hausmann (Lazio), Anna Casini

(Marche), Fernanda Cecchini (Umbria) e Dino Pepe (Abruzzo) - la decisione è stata di portare questi fondi da 5 a 12 milioni di euro.

"Entro il 15 settembre" ha annunciato il ministro "saranno erogati i contributi europei Pac richiesti dalle 958 domande presentate dalle imprese agricole operanti nei 16 comuni dell'emergenza individuati dalla Protezione civile. Una prima azione utile a garantire risorse e liquidità al tessuto agricolo più fortemente colpito dal sisma che si affianca alla dichiarazione dello stato di emergenza. Con gli Assessori abbiamo fatto il punto sulle questioni più immediate, in particolare per l'assistenza agli allevamenti più danneggiati" ha proseguito "Siamo già al lavoro in queste ore per definire le necessità per il sostegno al reddito e per il ripristino delle infrastrutture rurali. Vogliamo dare risposte ai tanti agricoltori e allevatori che vogliono giustamente ripartire dalla loro terra. L'agricoltura è fondamentale per scrivere il futuro di queste zone".

**DAL CANTO SUO, COLDIRETTI STA PORTANDO AVANTI** un monitoraggio costante del territorio, ricordando che il 90% delle stalle del territorio sono danneggiate con crolli che hanno provocato molte morti tra gli animali, in un territorio dove vivono 2800 pecore >>



>> e 3000 mucche. Tra le proposte del presidente Roberto Moncalvo per garantire la continuità delle attività: "Accertamento dei danni, moratoria dei debiti da parte degli Istituti di credito, sospensione delle bollette e delle scadenze fiscali e tributarie, anticipo delle risorse dovute dall'Unione Europea (come già disposto dal Mipaaf; ndr)". Intanto, è stato aperto uno specifico conto corrente 'Coldiretti pro-terremotati' (iban: it 74 n 05704 03200 000000127000) dove indirizzare la raccolta di fondi. Nell'immediato, si sono mobilitati anche gli agriturismi: le strutture aderenti alla **Cia-Agricoltori italiani e Turismo Verde** del centro Italia hanno messo a disposizione le loro stanze per ospitare almeno una famiglia sfollata dall'area colpita dal sisma. "Gli agricoltori proprietari di aziende agrituristiche" ha detto il presidente nazionale della Cia, Dino Scanavino "vogliono dare così una risposta concreta e immediata all'emergenza provocata dal sisma. Le nostre segreterie degli uffici dislocati su tutto il territorio nazionale stanno rispondendo alle chiamate di moltissimi agricoltori che offrono la loro disponibilità ad assegnare almeno una camera per i terremotati". Al momento, ci dicono dall'associazione di categoria, sono circa 60 gli agriturismi che hanno dato la loro

disponibilità tra Lazio, Marche, Umbria e Abruzzo. La lista è stata inoltrata ai sindaci delle aree colpite e al coordinamento della Protezione civile che deciderà come sfruttarli. Anche **Feder-vini**, in quanto associazione di categoria di Confagricoltura, aderisce all'iniziativa lanciata da quest'ultima insieme alle sigle sindacali Cgil, Cisl e Uil. In particolare si tratta dell'attivazione di un fondo nel quale confluiranno contributi volontari da parte dei lavoratori pari ad una ora di lavoro e un contributo equivalente da parte delle imprese (contro corrente intestato a 'Confindustria, Cgil, >>

### MANIFESTAZIONE E RACCOLTA FONDI

Ci sono, poi, una serie di eventi, sparsi in tutta Italia e partiti più o meno dal basso (impossibile raccoglierti tutti) che stanno abbracciando la causa. La Coldiretti Grosseto ha già annunciato che 2500 euro, raccolti durante la serata 'Maremma Wine Night' di Follonica dello scorso 27 agosto (a cui hanno partecipato 12 cantine del territorio), saranno donati ai territori colpiti dal sisma, tramite il conto corrente aperto da Coldiretti Nazionale. Parte, invece, stasera fino all'11 settembre la Festa del vino di Montecarlo di Lucca. Occasione per una raccolta fondi che avrà il suo momento clou nella serata del 4 settembre condotta dall'attore Andrea Buscemi, per presentare i piatti tipici del reatino. Un pensiero solidale viene anche da un altro luogo a cui è toccata la stessa amara sorte qualche anno fa: la delegazione Fisar L'Aquila ha lanciato l'iniziativa un 'Calice di speranza', in occasione della 'Notte Bianca' di Avezzano (31 agosto).

» Cisl, Uil Fondo di solidarietà per le popolazioni Centro Italia', iban: IT 94 V 01030 03201 000002589031). La raccolta dei fondi avrà termine il 31 gennaio 2017. Ed entro il mese di ottobre 2016, in base alle indicazioni delle Istituzioni locali e delle autorità preposte al piano della ricostruzione, si deciderà la destinazione specifica.

**E ANDIAMO ALLE INIZIATIVE DI CONSORZI, ASSOCIAZIONI, istituti del vino.** Tra quelle che stanno avendo più risonanza, c'è quella promossa dall'**Associazione Città del Vino** (che riunisce 450 comuni a vocazione vitivinicola) e da Confesercenti, "Un'Amatriciana per Amatrice": nella settimana tra il 12 ed il 18 settembre, in tutta Italia offriranno nel loro menu, in un giorno a loro discrezione, una amatriciana per la ricostruzione. Tutti i clienti che in quella giornata ordineranno il piatto, contribuiranno indirettamente a sostenere la ripartenza delle imprese delle zone colpite: l'importo pagato, infatti, verrà devoluto interamente dai ristoratori in un fondo (Iban: IT 23A 03127 03200 000000015000), finalizzato alla ricostruzione e al sostegno delle attività della ristorazione, del commercio e della ricettività dei comuni di Amatrice, Accumuli, Arquata del Tronto e Pescara del Tronto. L'auspicio è di arrivare a servire oltre 100 mila amatriciane. Per aderire sarà sufficiente registrarsi online [www.unamatricianaperamatrice.it](http://www.unamatricianaperamatrice.it).

Anche la rete delle Città del Vino europee (**Recevin**) sta appoggiando l'iniziativa, come ha evidenziato il presidente José Calixto, sindaco della città del vino portoghese Reguengos de Monsaraz: "Vogliamo replicare l'iniziativa Un'amatriciana per Amatrice anche in Portogallo e nel resto d'Europa e ci mobileremo affinché anche i ristoranti delle Città del Vino europee presentino nei loro menu un piatto di spaghetti all'amatriciana, il cui ricavato sarà destinato ai territori colpiti dal terremoto".

**SULLA STESSA LUNGHEZZA D'ONDA L'INIZIATIVA 'AMATRICIANA',** lanciata dal blogger **Paolo Campana** e subito accolta dal web e dai ristoranti di tutta Italia: per ogni piatto di amatriciana ordinato 2 euro (uno a carico dal cliente, uno del ristoratore) sono devoluti alla Croce Rossa Italiana (iban: IT 40F0623003204000030631681).

Idea ripresa da Carlo Petrin, patron di **Slow Food**, che sta spingendo affinché il piatto simbolo di Amatrice, venga inserito nella carta dei ristoranti di tutto il mondo almeno per un anno, affinché non si spenga lo slancio di generosità iniziale. Il progetto si chiama

'Un futuro per Amatrice' (iban: IT 28 M 08327 73470 000000006000) e, già in Cina, attraverso il sostegno della rete diplomatico-consolare italiana e in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana, hanno aderito 14 ristoranti, che il 24 novembre consegneranno i fondi raccolti al comune di Amatrice.

**NON MANCHERÀ ALL'APPELLO IL MOVIMENTO TURISMO del Vino** che sfrutterà da subito l'occasione di Cantine Aperte in Vendemmia per far partire un'iniziativa che sarà, poi, estesa a tutti gli eventi dell'anno, fino a Cantine Aperte 2017. In particolare per ogni degustazione venduta nel corso delle visite, una parte della somma sarà devoluta al Comune di Amatrice. Nelle prossime settimane il presidente Mtv Carlo Pietrasanta, incontrerà il sindaco di Amatrice per definire, insieme, a quale progetto di recupero saranno riservate le donazioni. "Come vignaioli vogliamo dimostrare la nostra vicinanza" ha detto Pietrasanta "Viviamo la terra e siamo pronti a riceverne le gioie che ci offre, ma in certi momenti, il dolore è talmente grande che possiamo solo dimostrare di essere tutti insieme".

**PER QUANTO RIGUARDA LE SINGOLE CANTINE, MOLTE** di queste, anche nel loro piccolo stanno cercando di dare il loro contributo. C'è chi ha pensato di devolvere le entrate degli arrivi in cantina a questa causa, com'è il caso di **Cantina del Chianti Classico Marchesi Antinori** che lo ha già fatto lo scorso 28 agosto, o chi, lo farà nel corso del mese, aderendo a Cantine Aperte in Vendemmia.

Infine, c'è chi non ha perso l'occasione di adattare le iniziative già in programma anche a questa emergenza. Com'è il caso della **Cantine Settesoli** che, in occasione del Mandrarossa Vineyard Tour appena concluso, ha deciso in corso d'opera di fare la propria parte. Ogni anno, infatti, la cantina di Menfi organizza una serata-spettacolo di beneficenza: quest'anno il tema è stato 'Quando ridere fa bene' con un team di comici tra cui Enrico Bertolino, il Duo Idea, Sasà Salvaggio. L'intero ricavato sarebbe dovuto andare alla onlus brasiliana "Vida a Pititinga" e alla "Grande Casa" di Sesto San Giovanni, ma vista le circostanze, si è scelto di devolvere il 50% alle zone colpite dal sisma. Circa 10 mila euro. "Non potevamo sottrarci, è stata una scelta che è venuta naturale" ha detto il presidente Vito Varvaro, ricordando che anche il territorio della cantina cooperativa - la Valle del Belice - nel 1968 ha subito uno dei peggiori terremoti della storia d'Italia. Capitolo, oggi, per fortuna lasciato alle spalle, come si spera possa essere in futuro per il Centro Italia.