



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## GDO. PER IL VINO TORNA IL SEGNO PIÙ



### BUROCRAZIA

Tolta multa di 20 mila € al pensionato che aveva invitato gli amici a vendemmia. La storia

pag. 2

### IMU

Favorevoli o contrari all'eliminazione? Sondaggio delle Città del Vino tra i Comuni associati

pag. 3

### ESTERI

I "No-Tav" del Sauternes insorgono: ecco cosa sta succedendo a Bordeaux

pag. 13

### GDO

Sugli scaffali si torna a crescere. Tutte le denominazioni che trainano la ripresa

pag. 14

### L'INTERVISTA

L'Italia del vino secondo il direttore di Assoenologi: "Finalmente si cresce in valore"

pag. 18



## Vendemmia tra amici: dopo la multa di 20 mila euro, arriva la "grazia". Ma il web non fa sconti: "È così che si ferma il caporalato? Questa è l'Italia più brutta"

Storia a lieto fine per il pensionato piemontese multato per aver invitato degli amici a vendemmiare le sue vigne. Dopo la mobilitazione di stampa, web e cittadinanza, il ministero del Lavoro ha fatto marcia indietro, cancellando la sanzione. Ma ecco i fatti. Qualche giorno fa il signor Battista Battaglino, proprietario di un ettaro di terra a Castellinaldo d'Alba (Cuneo) si trovava nella sua vigna per la vendemmia, insieme alla compagna e a quattro amici. **All'improvviso l'incursione dei Carabinieri, con a seguito per-**

**fino un elicottero. Poi il verbale e la notizia della multa di 19.500 mila euro: 3.900 euro per ogni persona trovata tra i filari.** Paradossi della burocrazia? Sicuramente la sanzione è stata dettata dal fermento di queste settimane sul tema del caporalato e lo sfruttamento in vigna. Ma dove sta la via di mezzo? Sulla questione sono intervenute un po' tutte le autorità. Prima il sindaco di Castellinaldo d'Alba, Giovanni Molino che non ha nascosto la sua rabbia per l'accaduto: *"Non siamo un paese in cui vige il caporalato. È assurdo che un uomo come Battista, che manda avanti questi pochi filari da solo, con grande sacrificio, venga additato come evasore"*. Poi il presidente della regione Piemonte, Sergio Chiamparino che più volte ha dichiarato di aver aiutato amici e familiari nella vendemmia: *"Una cosa è la lotta al caporalato"* ha detto al quotidiano La Stampa *"una vera piaga contro la quale la nostra Giunta ha preso impegni precisi. Altra, invece, è la tradizione di solidarietà e condivisione che da sempre caratterizza la vendemmia. Mi auguro che con il buon senso si trovi una soluzione positiva"*.

E intanto com'era prevedibile, la vicenda ha suscitato l'ira dei lettori e dei piccoli produttori che ne fanno l'emblema dell'ennesima contraddizione di un'Italia che cerca la pagliuzza e non vede la trave. E di



fronte alla decisione di Battaglino di abbandonare le vigne, è partita anche una petizione sul web (firmiamo.it) per far cancellare la multa. Adesso che il buon senso ha avuto la meglio, rimangono comunque i dubbi su come gestire la complessa situazione italiana in bilico tra lavoro in nero e burocrazia dilagante.

*"Nel paesino in cui sono cresciuta era solito aiutarsi tra amici e vicini di casa" ha detto la compagna del pensionato, Alba Bensa, ai microfoni di Radio Cusano Campus "La burocrazia in questo modo distrugge la solidarietà tra i cittadini. Questa è un'Italia brutta, l'Italia nata dalla guerra invece era un'Italia di solidarietà"*.

### Piemonte, una carta della sensibilità visiva per tutelare i Paesaggi Unesco

La difesa dei paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, riconosciuti da un anno patrimonio Unesco, passa anche per un piano regolatore che contenga regole (estetiche e visive) condivise da rispettare. **In Piemonte tutto questo è stato messo nero su bianco con la firma, in Regione, di un protocollo d'intesa** tra l'assessorato all'Ambiente e l'unione di Comuni 'Comunità collinare vigne e vini' (12 amministrazioni). Servirà ai Comuni per revisionare le regole edilizie ed evitare, ad esempio, di costruire in zone considerate panoramiche. L'intesa è la quarta in ordine cronologico, preceduta da quella col Comune di La Morra, dall'accordo con l'Unione dei comuni Langhe e Barolo e col comune di Costigliole d'Asti.





## Abolizione dell'Imu agricola: favorevoli o contrari? Il sondaggio delle Città del Vino tra i Comuni associati

La notizia del taglio dell'Imu sui terreni agricoli, a partire dal 2016, ha fatto rallegrare molti produttori stanchi di pagare tasse e imposte, ma cosa ne pensano in proposito i Comuni? L'associazione Città del Vino (450 Comuni associati in tutta Italia) ha provato a fare il punto, chiedendo un parere ai sindaci. Tra favorevoli e contrari, c'è comunque un'unanimità nel chiedere al Governo trasferimenti statali congrui per evitare buchi di bilancio. Ma vediamo alcuni dei pareri raccolti dall'Associazione. *"Sono a favore dell'eliminazione dell'Imu, ma a condizione che ai Comuni tornino risorse certe dallo Stato altrimenti si compromettono i servizi"*, è il commento del sindaco di Montalcino, **Silvio Franceschelli**. Favorevole, ma per altri motivi il sindaco di Cormons, **Luciano Patat**: *"L'Imu sui terreni è un'ulteriore tassa che lo Stato impone ai Comuni. Nel nostro caso poi si verifica questo assurdo: lo Stato, sulla base di calcoli che sono a noi del tutto sconosciuti e che non ci sono stati chiariti, ha fissato in 135 mila euro l'importo che il Comune deve incassare per l'Imu terreni agricoli e di conseguenza ci trattiene detto importo dai trasferimenti ordinari. In realtà il Comune*



*per il 2014 ha incassato 85.000 euro e di fatto si è registrato un disavanzo di 50.000 euro. Disavanzo che ritornerà anche quest'anno. Per questo sono favorevole all'abolizione: i Comuni non possono continuare ad essere gli esattori delle tasse per conto dello Stato".* Favorevole al taglio anche il sindaco di Tollo, **Angelo Radica**: *"L'Imu è un'imposta fastidiosa. L'economia è in difficoltà, ci sono già tanti costi e non è sostenibile pagare anche quest'imposta. Oltre a fare il sindaco sono agricoltore: la mia è un'azienda piccola, l'uva in Abruzzo viene pagata 35€ a quintale e si chiude il bilancio in pari. L'imposta è un incentivo all'abbandono, va tolta".*

È, invece, contrario l'abolizione dell'Imu il sindaco di Barbaresco, **Alberto Bianco**: *"Le tasse devono pagarle tutti oppure nessuno. Se le paghi sui capannoni industriali perché non devi pagarle sui terreni agricoli?"*. E come lui la pensa anche il sindaco della vicina Barolo, **Renata Bianco**: *"Questo è un paese tutto agricolo e togliere l'imposta sarebbe una grande perdita. Forse per un Comune in cui l'agricoltura non è una voce importante togliere l'Imu non fa tanta differenza, ma da noi la terra rappresenta l'80% dell'economia e l'eliminazione dell'imposta comporterebbe uno stravolgimento del bilancio"*.

## La Carta di Milano alle Nazioni Unite: un milione di firme per il diritto al cibo. Ad ottobre la consegna ufficiale

Sono un milione le persone che ad oggi hanno firmato la Carta di Milano. Ma la grande sfida è cancellare la fame nel mondo entro il 2030. Con questi argomenti, il ministro Martina, qualche giorno fa, ha presentato la Carta a New York, alle Nazioni Unite. *"Nel mondo"* ha detto il Ministro *"ci sono 795 milioni di persone che soffrono di povertà alimentare. A loro dobbiamo dare risposte immediate, attraverso politiche più efficaci rispetto al passato. È il momento di costruire modelli di sviluppo nuovi, che siano sostenibili sotto il profilo ambientale, economico e sociale. Con l'evento di Milano abbiamo messo tasselli importanti nel confronto su temi cruciali come la riduzione degli sprechi alimentari, l'aumento della produttività attraverso l'innovazione tecnologica anche per i piccoli produttori, la tutela del reddito degli agricoltori, il sostegno al lavoro femminile e il contrasto al lavoro irregolare. L'eredità dell'Esposizione universale è già tangibile, ma abbiamo ancora tanto lavoro da fare"*. Prossimo appuntamento, che è anche l'ultimo incontro de Le idee di Expo, sarà il 10 ottobre con la tavola rotonda di Expo per fare il punto sulla Carta di Milano, ma il momento clou sarà il 16 ottobre, quando il documento sarà consegnato ufficialmente al segretario Onu Ban Ki-moon, alla presenza del presidente della Repubblica Mattarella.



**PERSONALIZZA  
LA TUA CANTINA.**

**Scegli: colore, rivestimento,  
porta e molto altro ancora.....**





## Sostenibilità, Confagri: per il vino quotazioni fino a +20%

La quotazione del vino aumenta se questo è sostenibile. La tesi è un po' forzata e semplificata, ma il dato emerge da una ricerca del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli. Secondo lo studio, presentato al

seminario sulla sostenibilità organizzato da Confagricoltura a Milano alla Vigna di Leonardo (foto), i vini certificati "sostenibili" possono influenzare positivamente la percezione sensoriale e spuntare incrementi di quotazioni superiori al 20%. Pertanto, comunicare questi risultati attraverso i sistemi di certificazione operanti in Italia è importante. Il concetto di sostenibilità delle imprese vinicole (su cui anche Gambero Rosso sta lavorando) sta acquisendo maggiore spazio rispetto al passato agli occhi degli acquirenti, sottolinea Confagri, che però avverte: "Occorre fare ulteriori passi avanti per individuare disciplinari il più possibile omogenei e condivisi e che siano di semplice applicazione e controllo al fine di raggiungere il maggior numero di imprese vitivinicole e della distillazione".



## Padiglione del Vino verso i 2 milioni di visitatori. Mantovani: "Missione compiuta"

Oltre 1,5 milioni di visitatori di cui il 20% stranieri, 3600 etichette proposte, 2 milioni di aziende presenti nella Biblioteca del Vino, 460 eventi a tema. Sono questi i numeri, da maggio a settembre, del Padiglione dell'esperienza vitivinicola italiana – A Taste of Italy ([www.vino2015.it](http://www.vino2015.it)), il primo nella storia dell'Esposizione Universale completamente dedicato al vino.

*"Un bilancio che va oltre i numeri e parla di un enorme interesse culturale riguardo le nostre produzioni enologiche e dei territori di origine da parte del visitatore italiano e straniero"*, è il commento di Ettore Riello, presidente di Veronafiere. *"Missione compiuta"* dice il direttore generale, Giovanni Mantovani *"Abbiamo rispettato tutti gli obiettivi che ci eravamo dati, anche nell'ambito del Comitato Scientifico"*.

E adesso c'è ancora un mese davanti per centrare l'obiettivo di 2 milioni di presenze. Considerati i biglietti venduti per le prossime settimane e l'obiettivo di Expo (20 milioni di presenza), non dovrebbe essere una mission impossibile.

## Sostenibilità, Fedagri: consumatori più attenti ma vogliono più informazioni

Italiani più attenti ai valori della sostenibilità in agricoltura (66%) rispetto a quelli socioeconomici (34%). Lo dice il nono Rapporto dell'Osservatorio innovazione e sostenibilità realizzato da Agri2000 (700 interviste) e presentato a Expo in collaborazione con Fedagri. **Lo studio dice che qualità e prezzo non sono più gli unici parametri per scegliere il cibo, ma c'è anche la sostenibilità ambientale**, che è percepita come impiego di tecniche di coltivazione a basso impatto (61%), ridotto impiego di fertilizzanti e agrofarmaci (57%), salvaguardia del territorio e riduzione rischio idrogeologico (31%), attenzione al mantenimento della biodiversità (37%) e impiego di tecniche per ridurre i consumi idrici (27%). E c'è la sostenibilità socioeconomica, percepita come attenzione alle condizioni di lavoro (24%), adeguata remunerazione dei produttori (20%), mantenimento delle comunità nelle aree rurali (18%). Tuttavia, a fronte di un crescente interesse, c'è ancora poca informazione: i consumatori non trovano ancora nei punti vendita prodotti sui quali sia indicata chiaramente la provenienza da "agricoltura sostenibile".



*Qualità, Tradizione, Passione..*



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
**DI GIOVANNA**

SICILIA

[www.di-giovanna.com](http://www.di-giovanna.com)



## Vins Extrêmes 2015, la due giorni dei vini d'alta quota



Si terrà dal 21 al 22 novembre in Valle d'Aosta (nello spettacolare Forte di Bard), la prima edizione di Vins Extrêmes, la manifestazione interamente dedicata alle viticoltura eroiche dei terreni in forte pendenza, delle quote elevate, delle piccole isole. “Vins Extrêmes” ha detto Renzo Testolin, assessore agricoltura e risorse naturali della Valle d'Aosta “nasce dalla volontà di far conoscere al grande pubblico il nostro territorio e la viticoltura di tutto l'arco alpino”. In programma degustazioni, laboratori, tavole rotonde ('Viticoltura di montagna come elemento di tutela e valorizzazione del territorio'; 'Tra Innovazione e tradizione: la ricerca per lo sviluppo della viticoltura eroica'; 'Cantine vitivinicole: qualità per tutti'). E anche la premiazione dei vini dell'edizione 2015 del Concorso Internazionale Vini di Montagna. “Un ritorno a casa”, è il commento di Roberto Gaudio, presidente del Cervim (tra gli organizzatori della kermesse). “Dopo alcune edizioni, torniamo in Valle d'Aosta. E siamo molto soddisfatti per i risultati raggiunti nella XXIII edizione del concorso, perché dopo la flessione dello scorso anno, siamo tornati a toccare i 600 vini iscritti”. – **A. G.**

## Abruzzo, i vantaggi della vinificazione in pietra. Ecco i risultati del progetto Vi.Na.



La vinificazione in pietra può costituire un valore aggiunto per il territorio abruzzese. Lo dicono i risultati finali del progetto sperimentale “Vi.Na - Vini naturali”, che ha visto impegnati l'azienda biologica Chiusa Grande, il Centro di ricerca viticola ed enologica d'Abruzzo (Crivea), le Università di Teramo e di Pescara-Chieti. Il progetto ha fornito chiare indicazioni sulla possibilità di commercializzare i vini (Montepulciano e Trebbiano su tutti) ottenuti da vinificazioni in vasche in pietra di Pietranico (Pescara), sulla scia di una antica tradizione locale. Come spiega a Tre Bicchieri il patron di Chiusa Grande, Franco D'Eusano (foto), il panel di degustazione ha rilevato che “i vini si caratterizzano in maniera forte e sono riconoscibili dal consumatore. Quasi il 100% di chi ha degustato ha riconosciuto quelli vinificati in pietra da quelli in acciaio. Si tratta di prodotti che non presentano cessioni minerali e metalliche nocive. Pertanto, il vino è stabile e salubre. La pietra di Pietranico è una calcarenite, porosa, con minima parte di silicio, che non ha gesso, non cede calcio e possiede metalli noti per essere attivatori di processi biologici, che incidono così nella fermentazione. È veramente una speciale espressione del territorio”. Il passo successivo sarà commercializzarli. L'azienda di Nocciano, che produce poco meno di 400 mila bottiglie, punta a produrne circa 10 mila con questa vendemmia (prezzi stimati tra 15 e 20 euro). – **G. A.**



## Asta benefica per le nuove bottiglie di Gravner: raccolti 1.500 euro

Il vino in anfora dell'Azienda agricola Gravner frutta 1.500 euro, che saranno devoluti in beneficenza. L'asta si è tenuta nella sede dell'incubatore H Farm (a Roncade in provincia di Treviso), durante l'evento 'Il gusto per la ricerca', organizzato dall'omonima associazione non profit per raccogliere fondi a favore della ricerca scientifica sulle neoplasie infantili, con i cuochi Alajmo, Pierangelini, Pol, Cuttaia e Gauthie. Nella sua azienda di Oslavia (Gorizia), Gravner ha realizzato questo nuovo vino con sole uve totalmente bottrizzate di Ribolla, provenienti da tre annate diverse.



## VINI&SCIENZA. LA MADRE TERRA E L'ETÀ DELL'ANGOSCIA

Il modello di riferimento per i produttori "naturali", nelle diverse declinazioni scismatiche, è quello che Ovidio illustra nelle Epodi: terreni dove tutto cresce senza fatica, suoli che non devono essere arati, niente sperimentazione e selezione di nuove piante. Questa "età dell'oro", purtroppo, esiste solo nella poetica classica e, se vogliamo difendere la tipicità dei nostri vini, dobbiamo sviluppare delle specifiche ricerche sul genoma della vite, per svelarne i segreti ancora intonsi delle resistenze ai funghi, sfruttando la quasi infinita e pochissimo esplorata comunità dei microrganismi che convivono nelle piante e nel terreno (il cosiddetto bioma), responsabili della capacità di tollerare le aggressioni dei patogeni (virus e micoplasmi) e di mantenere la fertilità dei suoli. Accettare la natura così com'è è un rischio, oggi come lo era fin dagli albori dell'agricoltura, e lo hanno dimostrato i risultati della selezione genetica, la vera matrice della biodiversità agricola. È curioso come la sfiducia nella ricerca sia un fenomeno moderno, che è coinciso con la rottura tra filosofia e scienza alla fine dell'Ottocento, con la fine dell'idealismo e con la rivoluzione concettuale portata dalle idee di Darwin e di Mendel. Nella costruzione del pensiero occidentale il concetto di natura è stato oggetto di numerose interpretazioni da parte di pensatori di matrice greca e latina. La maieutica socratica affermava che tutto è offerto dalla natura perché tutto esiste in natura. A questa posizione si oppone il pensiero di Platone secondo cui è necessaria l'azione dell'uomo, il Prometeo demiurgo, per rendere visibile ciò che nella natura è presente, ma è invisibile. La barca è presente nel tronco, ma è necessario l'uomo per renderla visibile. Così il vino è presente nel terroir, ma è necessario l'intervento dell'uomo per ottenere l'uva e trasformarla in vino. Non c'è naturalità nel vino, solo l'intelligenza dell'uomo. Il tema è stato ripreso anche

dai georgici latini. Virgilio nelle Egloghe intravede, nella attività dei campi, l'azione di umanizzazione della natura stessa, dove la domesticazione della vite selvatica non appare come una forma di soggezione, ma un'azione partecipativa, simpatetica (*continua...*)



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



## 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

**22-24 Novembre 2015**

LINGOTTO FIERE TORINO

[www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it)



## Gambero Rosso presenta l'Ipo agli inglesi. L'offerta di azioni fino 14 ottobre

Gambero Rosso presenta anche agli investitori inglesi il suo piano di quotazione al mercato Aim di Borsa Italiana. Per il gruppo presieduto da Paolo Cuccia, l'incontro dei giorni scorsi all'ambasciata italiana a Londra, è stato l'occasione per presentare l'Ipo (initial public offering) in uno dei mercati più importanti per il food italiano. Piattaforma leader del settore, grazie all'ampio mix di strumenti comunicativi e formativi che la rende un unicum anche nel panorama internazionale, **Gambero Rosso punta a crescere in particolar modo nel settore digital, intercettando**



**le forti richieste che provengono dai settori dell'e-commerce e delle prenotazioni online.**

L'offerta, valida dall'8 settembre, scadrà il prossimo 14 ottobre. La quotazione in Borsa è prevista per il 19 ottobre. Gestita dalla Banca Popolare di Vicenza, la sottoscrizione delle azioni è accessibile anche tramite le piattaforme online dei trader istituzionali (Esperia e Banca Finnat) e dei trader del retail (Directa SIM, IW Bank, Binck, Esperia, Banca Finnat). Tutte le informazioni sulla quotazione su [www.gamberorosso.it/borsa](http://www.gamberorosso.it/borsa)



### TRE BICCHIERI 2016

Aspettando la presentazione della guida **Vini d'Italia 2016**, prevista per il 17 ottobre, ecco i Premi Speciali e le prime anticipazioni dei Tre Bicchieri. Le altre regioni saranno svelate nei prossimi giorni su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

#### UMBRIA

- Cervaro della Sala '13 | *Castello della Sala*
- Montefalco Sagrantino '12 | *Fattoria Colleallodole*
- Montefalco Sagrantino '11 | *Perticaia*
- Montefalco Sagrantino '11 | *Romanelli*
- Montefalco Sagrantino '10 | *Scacciadiavoli*
- Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua '11 | *Giampaolo Tabarrini*
- Montefalco Sagrantino Collenottolo '11 | *Tenuta Bellafonte*
- Montefalco Sagrantino Collepiano '11 | *Arnaldo Caprai*
- Spoleto Trebbiano Spoletino Trebbium '14 | *Antonelli - San Marco*
- Torgiano Rosso V. Monticchio Ris. '10 | *Lungarotti*

#### EMILIA ROMAGNA

- Lambrusco di Sorbara del Fondatore '14 | *Cleto Chiarli Tenute Agricole*
- Lambrusco di Sorbara Rito '14 | *Zucchi*
- Lambrusco di Sorbara Secco Omaggio a Gino Friedmann FB '14 | *Cantina Sociale di Carpi e Sorbara*
- Lambrusco di Sorbara V. del Cristo '14 | *Cavicchioli U. & Figli*
- Reggiano Lambrusco Concerto '14 | *Ermete Medici & Figli*
- Romagna Albana Secco Neblina '14 | *Giovanna Madonia*
- Romagna Sangiovese I Probi di Papiano Ris. '12 | *Villa Papiano*
- Romagna Sangiovese Sup. Assiolo '13 | *Costa Archi*
- Romagna Sangiovese Sup. Avi Ris. '11 | *San Patrignano*
- Romagna Sangiovese Sup. Gemme '14 | *Torre San Martino*
- Romagna Sangiovese Sup. Il Sangiovese '14 | *Noelia Ricci*

- Romagna Sangiovese Sup. V. del Generale Ris. '12 | *Fattoria Nicolucci*

#### MARCHE

- Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa Bucci Ris. '13 | *Bucci*
- Il Pollenza '12 | *Il Pollenza*
- Kupra '12 | *Oasi degli Angeli*
- Offida Pecorino Artemisia '14 | *Tenuta Spinelli*
- Offida Pecorino Donna Orgilla '14 | *Fiorano*
- Piceno Morellone '10 | *Le Caniette*
- Rosso Piceno Sup. Roccaviva '12 | *Terre Cortesi Moncaro*
- Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare '12 | *Velenosi*
- Teodoro '12 | *Muròla*
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Il Cantic della Figura Ris. '12 | *Andrea Felici*
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Stefano Antonucci Ris. '13 | *Santa Barbara*
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Grancasale '13 | *CasalFarneto*
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Il Priore '13 | *Sparapani - Frati Bianchi*
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Misco '14 | *Tenuta di Tavignano*
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Podium '13 | *Gioacchino Garofoli*
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Qudì '13 | *Roberto Venturi*
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne '13 | *Umani Ronchi*
- Verdicchio di Matelica Cambrugiano Ris. '12 | *Belisario*
- Verdicchio di Matelica Collestefano '14 | *Collestefano*



SCOPRI LA NUOVA  
**TENNENT'S 1885 LAGER**  
**GLUTEN FREE**   
[www.interbrau.it](http://www.interbrau.it)



Ecco le foto delle vostre vendemmie più curiose o divertenti. Queste sono le prime arrivate, ma la “raccolta” continua. Inviateci i vostri scatti a [settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it)



### Vendemmia medievale ►

La foto è di qualche giorno fa, ma il panorama è quello che fin dal Medioevo caratterizza il piccolo borgo di San Gimignano, patrimonio Unesco dell'Umanità. L'azienda è invece Montenidoli di Elisabetta Fagioli e si trova in località Poggio del Comune. *Foto di Bruno Bruchi*



### ▲ In arrivo un carico di uva

Viaggia su queste rotaie l'uva destinata al Prosecco Superiore Docg Conegliano Valdobbiadene dell'azienda Le Rive de Nadal. Il posto dove l'avventura ha inizio è una riva di Farra di Soligo a 250 msl.

### Vendemmia a quattro zampe ◀

Questa foto viene da San Sebastiano al Vesuvio. Alle pendici del vulcano, il signor Varriale e la figlia Mariarosa coltivano uva per fare vino biologico destinato al consumo personale. Ma ogni tanto tra i filari spunta qualche amico di troppo che, a modo suo, “dà una zampa” nella raccolta, anche se i chicchi preferisce mangiarli.



### ▲ Vendemmia etica: no al Caporalato

Matteo e Emiliano della Fattoria Petriolo di Rignano sull'Arno (Firenze) hanno voluto lanciare un messaggio forte e ci hanno inviato una foto per farci conoscere l'iniziativa #Noalcaporalato: ogni settimana sulla pagina Facebook della Fattoria viene pubblicata la foto di uno dei vendemmiatori. Si tratta soprattutto di giovani e pensionati, di origine italiana e straniera, ma tutti provenienti dai paesi limitrofi





## Rosa e italiano il brindisi all'Onu di Obama-Putin

Brindisi italiano per Barack Obama e Vladimir Putin (foto) nell'incontro alle Nazioni Unite. Se qualche settimana fa il presidente russo, in compagnia di Berlusconi, aveva bevuto un prestigioso sherry della cantina Massandra (Crimea), adesso insieme al presidente Usa, il vino prescelto è stato uno spumante rosato "Bolla Rosa" (ottenuto dal vitigno Lacrima di Morro) di Luigi Giusti, una piccola azienda di Montignano di Senigallia, aderente all'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. *"Ci piace pensare"* ha commentato il direttore dell'Istituto Alberto Mazzoni *"che la ripartenza verso un'internazionalizzazione di successo inizi proprio dal vino"*.

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Attilio Scienza

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammico | 06.55112356

dammico@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

## ENO MEMORANDUM

**fino al 4 ottobre**  
**Sagra dell'uva**  
**di Cupramontana**  
Cupramontana (AN)  
[sagradelluva.com](http://sagradelluva.com)

**fino al 18 ottobre**  
**Morbegno in cantina**  
Morbegno (Sondrio)  
[morbegnoincantina.it](http://morbegnoincantina.it)

**1 ottobre**  
**Divin Ottobre**  
Trentino (varie località)  
fino al 31 ottobre  
[stradavinotrentino.com](http://stradavinotrentino.com)

**2 ottobre**  
**Corciano**  
**Castello di Vino**  
Corciano (Perugia)  
fino al 4 ottobre  
[corcianocastellodivino.it](http://corcianocastellodivino.it)

**3 ottobre**  
**Premio Masi**  
presso Cantine Masi  
Via Monteleone, 26  
Gargagnago  
di Valpolicella (Verona)  
ore 16,30

**4 ottobre**  
**Grapperie Aperte**  
in 30 distillerie in tutta  
Italia  
[istitutograppa.org](http://istitutograppa.org)

**5 ottobre**  
**Tavola rotonda**  
**"Nuova vita**  
**per il mondo del vino"**  
Terrazza Padiglione  
CIBUSèITALIA –  
Federalimentare  
Expo, Milano  
ore 11.00

**9 ottobre 2015**  
**presentazione**  
**guida Bar d'Italia 2016**  
Triennale di Milano  
ore 11,30

**10 ottobre**  
**Wine in Sanremo**  
fino al 12 ottobre  
[wineinsanremo.it](http://wineinsanremo.it)

**12 ottobre**  
**presentazione**  
**della guida**  
**Ristoranti d'Italia 2016**  
Hotel Sheraton  
via del Pattinaggio, 100  
Roma  
ore 11,30

**16 ottobre**  
**Sagra del vino**  
**di Montemarano**  
Montemarano (Avellino)  
fino al 17 ottobre

**17 ottobre**  
**presentazione**  
**guida Vini d'Italia 2016**  
Auditorium del Massimo,  
Roma ore 10,30

---  
dalle 16,00 degustazione  
all'Hotel Sheraton  
via del Pattinaggio, 100  
Roma  
ore 16

**19 ottobre**  
**Autochtona**  
Fiera di Bolzano  
fino al 20 ottobre  
[fierabolzano.it/](http://fierabolzano.it/)  
[autochtona/](http://autochtona/)

**23 ottobre**  
**Mondomerlot**  
Aldeno (Bolzano)  
fino al 25 ottobre  
[mondomerlot.it](http://mondomerlot.it)



## Feudi San Gregorio distributore esclusivo in Italia di Maison Boizel

Sarà Feudi di San Gregorio a distribuire in Italia gli champagne della Maison Boizel, storica cantina di Epernay fondata nel 1834, tra i leader del mercato e-commerce in Francia, e appartenente al gruppo Lanson-Bcc, quotato alla borsa di Parigi (fatturato primo semestre 2015 a 85 mln di euro). L'accordo siglato recentemente con la cantina irpina prevede una partnership commerciale esclusiva su tutte le etichette del marchio transalpino. Le due aziende, secondo i due rispettivi presidenti Antonio Capaldo ed Evelyne Roques-Boizel, condividono valori come la grande cultura del lavoro, la passione per le eccellenze e la ricerca costante di innovazione. Sono complessivamente otto le etichette di Boizel che sarà possibile trovare a partire da ottobre distribuite da Feudi su canali "idonei all'alto posizionamento del prodotto".

## Masi Agricola, il Cda approva la semestrale: salgono ricavi e redditività



Primo semestre positivo per Masi Agricola, società quotata da giugno al mercato Aim di Borsa Italiana. **Il fatturato sale del 4,7%, a 27,5 milioni di euro (grazie alle performance delle Americhe), con un margine lordo di 7,5 milioni rispetto ai 4,5 del 2014 e un utile netto a 3,1 milioni di euro, rispetto a 0,9 milioni dello stesso periodo 2014.** L'aumento di capitale realizzato dalla quotazione all'Aim consente a Masi di migliorare la posizione finanziaria netta, che torna in positivo per 2,8 milioni, dopo aver chiuso in negativo per 18,6 milioni al 31 dicembre 2014. Soddisfatto il presidente Sandro Boscaini: "Siamo cresciuti, registriamo una redditività con tassi tra i più elevati del settore e, anche non considerando i proventi ricavati dalla quotazione all'Aim Italia, la gestione corrente ha generato cassa". — G. A.

GAMBERO ROSSO®



In punta di...  
**Tre Forchette**

assaggi d'autore  
a ruota libera

**12 OTTOBRE 2015**

ore 19.30 | Foyer  
APERITIVO DI BENVENUTO  
a cura di Trentodoc

ore 20.00 | Salone delle Signorie  
15 CHEF PER 15 INEDITI SFIZI GOURMET  
in abbinamento oltre 30 etichette Tre Bicchieri  
della guida Vini d'Italia

Hotel Sheraton - via del Pattinaggio, 100 - Roma Eur

TRENTODOC  
Bollicine di Montagna

Pastificio dei Campi

CASTELLI  
ROMA

ACQUA PANNA S. PELLEGRINO  
THE FINE DINING WATERS

Questa è la storia di un uomo,  
che è anche la storia di una donna,  
che è anche la storia di una famiglia,  
che è anche la storia di un vitigno,  
che è anche la storia di un territorio,  
che è anche la storia di una rivoluzione,  
che è anche la storia di una casa  
che ha fatto la storia del vino.



Sono passati ottant'anni dal sogno del nostro fondatore Gaetano Marzotto: una viticoltura moderna, efficiente, fatta di uomini, natura e tecnologia insieme. Dopo ottant'anni siamo orgogliosi di tutto quello che abbiamo fatto da allora, ma siamo convinti che la strada che abbiamo davanti sia più lunga di quella che abbiamo alle spalle.



Dopo ottant'anni siamo solo all'inizio.  
[www.santamargherita.com](http://www.santamargherita.com)



# Vigneron contro l'alta velocità. I No-Tav del Sauternes



**P**RODUTTORI DI BORDEAUX SUL piede di guerra per la decisione del Governo francese di dare il via libera alla linea ferroviaria ad alta velocità (Tgv) che collega la regione con Tolosa e Dax, così come annunciato dal ministro dei trasporti francese Alain Vidalies. I 'No-Tav' transalpini (173 vigneron), oltre alla questione puramente ambientale, sono preoccupati per la produzione di Sauternes. Una vicenda che ricorda da vicino quella che in Italia coinvolge i produttori di Lugana contro l'alta velocità Milano-Venezia (una linea che cancellerebbe dagli 80 ai 250 ettari di vigne di trebbiano locale) o in Germania la

battaglia dei produttori di Riesling contro il Ponte sulla Mosella.

**MA TORNIAMO ALLA FRANCIA. LA LINEA ferroviaria in progetto andrebbe ad insistere nella valle in cui scorre il torrente Ciron. Torrente che aiuta a creare quel microclima particolarmente favorevole alla produzione locale:** è dalla nebbia mattutina che si origina la muffa nobile, indispensabile per creare il cosiddetto “miracolo Sauternes”. Sull'altro piatto della bilancia c'è il collegamento veloce tra la Capitale francese e il versante sud-ovest (per intenderci, tre ore per arrivare da Tolosa a Parigi). Spesa stimata 5 miliardi di euro.

Se, quindi, il sindaco di Bordeaux, Alain Juppé, ha accolto con favore la notizia della Tgv, non sembra altrettanto contento Xavier Planty, presidente dell'organismo di difesa delle Aoc di Sauternes, oltre che proprietario di Château Giraud. Da anni Planty porta avanti la sua battaglia 'No-Tvg': *“Il percorso delle linee danneggerebbe la culla delle nostre produzioni, la valle del Ciron. E potrebbe essere la fine delle nostre Aoc”*. Ma dopo la delibera del Governo francese, ai vigneron non resta che impugnare la decisione alla corte suprema di Bordeaux. Anche se gli stessi si dicono già pronti a ricorrere alla Corte di Giustizia dell'Ue. — **L. S.**

## IL MIO EXPORT. Poggio dei Gorleri – Davide Merano

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

Intorno al 20%, nonostante la Liguria del vino non sia ancora una regione export oriented.

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

I nostri mercati di riferimento sono gli Usa e il Giappone, con ottimi risultati anche in Australia. Gli Stati Uniti, in particolare, sono un mercato molto maturo: ogni ristorante ha un wine manager. Invece, essendo una regione che produce prevalentemente vini bianchi, facciamo un po' più fatica nel Nord Europa.

### 3. COME PROMUOVETE I VOSTRI VINI ALL'ESTERO?

Abbiamo grande penetrazione nel mercato grazie un ottimo rapporto qualità prezzo e aiutati dal fatto che la ristorazione all'estero sia sempre più orientata all'Italia piuttosto che alla Francia.

### 4. E ORA UN ANEDDOTO LEGATO ALLE VOSTRE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Ce ne sono moltissimi, dalla nevicata a New York prima dei Tre Bicchieri del 2007 con la città completamente bloccata e tutti i voli dirottati a Miami, all'incontro con Jake Whithcraft, noto produttore di Pinot Nero a Santa Barbara, per poi scoprire che siamo entrambi originari dello stesso piccolo paese nell'entroterra di Imperia.



*In Gdo si consolida la ripresa iniziata a fine 2014. Il consumatore premia chi non ha aumentato i prezzi. Nella top 20 delle performance a volume spiccano Traminer, Vermentino, Chardonnay e Trebbiano. Mentre prosegue il buon momento degli spumanti*

# Torna il segno più sugli scaffali. Bianchi in corsa

▲ a cura di Gianluca Atzeni

**S**OFFIA UN ALTRO VENTO NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE italiana, canale in cui transita oltre il 65 per cento degli acquisti complessivi di vino. E il vento è cambiato dopo due anni di segno meno e di difficoltà legate alla congiuntura economica negativa. I primi segnali di ripresa sono emersi a fine 2014, un'annata che ha chiuso con una flessione degli acquisti sia a volume sia a valore, ma che nei mesi a ridosso del Natale e nei primi mesi di quest'anno ha mostrato un trend in risalita. E quella che era una speranza di alcuni mesi fa si è rivelata un risultato concreto. Nel periodo gennaio-agosto, secondo quanto emerge dai dati Iri per Tre Bicchieri, è l'intero comparto del vino confezionato a fare bene, con un aumento degli acquisti di quasi l'1% in quantità, per una spesa che cresce dello 0,6%. Il vino in bottiglia, in particolare, registra performance migliori rispetto ad altri formati, guadagnando rispettivamente il +3,4% e il +3,9%, rispetto allo stesso periodo di un anno fa, con la categoria dei vini bianchi, in partico-



**IRi**

Growth delivered.

lare Traminer, Vermentino, Chardonnay e Trebbiano, che fa registrare le migliori crescite in volume nei primi otto mesi di quest'anno.

**“ALLA LUCE DI QUESTI RISULTATI POSSIAMO tranquillamente dire che il 2015 sarà un anno decisamente positivo per il vino confezionato nel suo complesso”** afferma **Virgilio Romano** (foto), client service director di Iri. *“Se conside-*

*riamo inoltre che la pressione promozionale sui vini è rimasta stabile, a fronte degli aumenti che abbiamo registrato nei primi otto mesi, significa che il recupero sulle vendite è effettivo”*. La ripresa del comparto vino coincide con i segnali che arrivano da

alcuni macro indicatori: il clima di fiducia tra i consumatori sulla situazione economica del Paese è migliorato a settembre, come ha rilevato l'Istat. E anche tra le imprese della Gdo è cresciuto il saldo dei giudizi sulle vendite correnti (con un calo delle aspettative sulle vendite future), così come in quelle del commercio, per le quali è stabile il giudizio sulle vendite correnti mentre aumenta quello sulle aspettative. *“Posso presumere”* aggiunge Romano *“che vedremo riflesso in distribuzione moderna l'effetto di questo trend positivo del clima di fiducia. Anche per questo motivo, i prossi- >>*



## **VENDITE VINO NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE ITALIANA TRA GENNAIO E AGOSTO 2015**

Iper + Super + Libero servizio piccolo	Anno 2013	Anno 2014	Progr. Solare agosto 2015	Peso nel progressivo 2015
---	--------------	--------------	------------------------------	------------------------------

### **Variazione % dei fatturati rispetto a gennaio agosto 2014**

Vino confezionato	3,4	-0,6	0,9	100
Totale Denominazioni (tutti i formati)	2,0	-0,1	2,1	76
Formato fino a 75cl (tutti i vini)	2,7	1,5	3,4	72

### **Variazione % dei volumi rispetto a gennaio agosto 2014**

Vino confezionato	-6,2	-2,3	0,6	100
Totale Denominazioni (tutti i formati)	-5,0	-3,1	0,7	56
Formato fino a 75cl (tutti i vini)	-3,0	0,3	2,9	48

### **Pressione promozionale**

Vino confezionato	36,2	40,3	40,2	pressione promozionale stabile
Totale Denominazioni (tutti i formati)	50,5	51,3	51,4	
Formato fino a 75cl (tutti i vini)	45,4	47,0	46,4	

### **Prezzo medio litro**

Vino confezionato	2,93	2,98	2,95	prezzi stabili
Totale Denominazioni (tutti i formati)	4,37	4,43	4,40	
Formato fino a 75cl (tutti i vini)	3,87	3,99	3,99	

» mi quattro mesi non mi preoccupano. Mese dopo mese, per le vendite di vino in Gdo abbiamo visto costanti risalite e ci aspettiamo una fine d'anno ancora migliore».

**NEL DETTAGLIO, I BIANCHI TRAINANO LA RIPRESA IN VOLUME.** In particolare, quattro tipologie fanno molto bene nella classifica dei primi 20 per fatturato, che nel complesso rappresenta circa la metà del vino in formato da 0,75 litri. Ecco allora che Traminer, Vermentino, Chardonnay e Trebbiano segnano aumenti considerevoli a volume, anche a due cifre. *“Possiamo leggere questo trend”* dice Romano *“come determinato da un consumatore che ha scelto un modo di bere più semplice, privilegiando i vini bianchi, anche alla luce di un clima più caldo soprattutto nei mesi estivi”*. I primi due rossi nella classifica Iri dei migliori incrementi a volume, Nero D'Avola e Montepulciano d'Abruzzo al quinto e sesto posto, seguiti da altri due bianchi: Pignoletto e Müller Thurgau. *“Tra le tipologie che sono cresciute meno”* fa notare *“ci sono quelle il cui prezzo medio è aumentato”*. In particolare: Falanghina, Chianti Classico, Dolcetto, Merlot e Bonarda, ma anche Cannonau e Prosecco nella versione frizzante.



**DATI DECISAMENTE POSITIVI ARRIVANO DAGLI SPUMANANTI,** un comparto che sta dando soddisfazioni all'Italia, a partire dalle vendite fuori confine. Ma anche tra le mura domestiche la musica non cambia. Oltre 26,5 milioni di bottiglie vendute per un incasso da 172 milioni di euro, incrementi rispettivi del 10,2% e dell'8,9% sullo stesso periodo del 2014, con un litro di spumante che in Gdo è costato in media 6,49 euro (-1,1% sul prezzo medio). Il Prosecco, con 10,7 milioni di bottiglie tra Doc e Docg (+15,2% in quantità e +14,6% a valore in otto mesi) resta decisamente il vino più venduto e conferma il suo ruolo di traino per tutte le bollicine. *“Possiamo dire che la crescita negli spumanti è trasversale alle categorie”* commenta ancora Virgilio Romano *“in cui aumenta la voce 'altro' (l'altro dolce e l'altro secco) favorita da una battuta di cassa accessibile a tutti, che permette quindi a chiunque di festeggiare con uno spumante; è trasversale ai prezzi, in quanto cresce anche il Metodo classico, che è lo spumante a più alta battuta di cassa; ed è trasversale alle tipologie comprese all'interno della voce secco”*. Non è, però, un gennaio-agosto tutto rose e fiori, visto che alti e bassi li registra, ad esempio, il Brachetto, che guadagna in quantità il 3,4% ma perde in valore »

## TOP 20 TIPOLOGIE PER FATTURATO, ORDINATE PER CRESCITA A VOLUME

	Var. % Vol.	Var. % Val.	Var. % Prezzo Medio lt	Var. Promo		Var. % Vol.	Var. % Val.	Var. % Prezzo Medio lt	Var. Promo
Traminer	12,0	13,0	0,9	1	Morellino	1,5	0,5	-1,0	1
Vermentino	9,2	10,5	1,2	1	Chianti Docg	0,3	2,9	2,6	0
Chardonnay	8,8	7,6	-1,2	2	Barbera	-0,1	-1,1	-1,0	0
Trebbiano	7,5	1,7	-5,3	3	Prosecco	-1,5	1,1	2,6	-3
Nero D Avola	6,0	5,6	-0,4	-1	Cannonau	-1,8	1,0	2,8	-1
Montepulciano d'A.	5,7	6,3	0,5	4	Falanghina	-2,2	-0,1	2,2	-1
Pignoletto	5,2	3,5	-1,6	-3	Chianti Cl.	-4,9	-0,4	4,8	-3
Muller Thurgau	4,0	3,4	-0,6	0	Dolcetto	-5,6	-4,6	1,0	-1
Lambrusco	2,9	2,7	-0,2	2	Merlot	-6,3	-3,3	3,3	-1
Sangiovese	2,0	0,5	-1,4	1	Bonarda	-8,5	-7,9	0,6	-3

» L'1,7% per via di un sensibile calo (-5%) del prezzo medio a 8,5 euro per litro. Volumi e valori in calo per Pinot Chardonnay, per l'Asti e per il Muller Thurgau, la cui battuta d'arresto, secondo l'analisi Iri, è conseguenza di una frenata promozionale che si riflette immediatamente sulle vendite di qualsiasi categoria (56,3% il venduto in promozione quest'anno, rispetto al 64% del 2014).

**IN GENERALE, I PRIMI OTTO MESI 2015 SONO STATI CARATTERIZZATI** da una pressione promozionale stabile (40% dei volumi) e da prezzi stabili. Il valore medio del vino in Gdo è stato di 2,95 euro (rispetto ai 2,98 euro/litro

del 2014 e ai 2,93 euro/litro del 2013), con il formato da 0,75 litri a un prezzo di 3,99 euro. “Mi auguro” auspica Romano “che a fronte di una vendemmia 2015 stimata più abbondante rispetto allo scorso anno (+12% secondo Ismea-Uiv e +15% per Assoenologi; ndr) non si osservi una crescita delle promozioni sui vini. Perché il settore ha bisogno di mantenere una costanza dei prezzi e degli introiti, evitando troppe oscillazioni. Allo stesso tempo, la grande distribuzione deve lavorare a migliorare le informazioni sul vino nello scaffale. La nostra esperienza ci insegna che chi lo ha messo in ordine è stato premiato dal consumatore. Viceversa, davanti a uno scaffale confuso il riferimento principale per l'acquisto diventa quello del prezzo più basso”.

## FOCUS SPUMANTI

Totale Italia Iper + super + LSP (da 100 a 399 mq)	Vendite in Volume	Var. %	Vendite in Valore	Var. %	% Vendite Volume Promo	Prezzo Medio litro	Var. %
Tot Spumanti	26.541.772	10,2	172.191.684	8,9	43,7	6,49	-1,1
Classico	2.190.044	7,7	33.110.853	8,6	36,6	15,12	0,9
Charmat Secco	18.337.266	13,7	108.715.761	12,2	46,8	5,93	-1,4
Prosecco	10.704.358	15,2	72.680.990	14,6	42,9	6,79	-0,5
Prosecco Docg	5.167.612	13,2	39.899.853	13,3	48,7	7,72	0,1
Prosecco Doc	5.536.742	17,1	32.781.137	16,4	37,3	5,92	-0,6
Doc Treviso	2.237.227	24,3	13.463.113	24,6	43,4	6,02	0,3
Altro Secco	3.693.257	30,5	17.013.657	23,4	48,7	4,61	-5,5
Muller Thurgau	1.748.547	-6,6	8.705.619	-5,0	56,3	4,98	1,7
Pinot	1.214.609	7,7	5.835.132	-1,0	46,3	4,80	-8,1
Pinot Chard.	632.634	-7,0	2.652.014	-8,1	66,1	4,19	-1,2
Charmat Dolce	6.014.463	1,3	30.365.071	-1,0	36,6	5,05	-2,3
Asti	1.468.067	-2,7	9.879.931	-2,3	38,5	6,73	0,4
Altro Dolce	2.747.251	2,4	10.354.809	0,4	38,1	3,77	-1,9
Brachetto	471.561	3,4	4.007.534	-1,7	39,2	8,50	-5,0
Fragolino	520.672	7,8	2.166.169	1,0	24,0	4,16	-6,3



# trebicchieri 2015



## SPECIAL EDITION MILANO EXPO 2015

10 appuntamenti all'interno di Milano EXPO  
presso il Padiglione del Vino Italiano curato da Fiera Verona Vinitaly



Gli incontri, dedicati esclusivamente ai vini **Tre Bicchieri** premiati all'interno della guida **Vini d'Italia 2015**, si svolgeranno nella sala di degustazione del padiglione: 10 degustazioni guidate, in doppia lingua (italiano e inglese) a cura degli esperti della redazione vino del Gambero Rosso.



GIOVEDÌ 15 OTTOBRE 2015

17:30-19.00 esperto: *Eleonora Guerini* aula: Symposium

GIOVEDÌ 29 OTTOBRE 2015

17:30-19.00 esperto: *Giuseppe Carrus* aula: Convivium



VINO A TASTE OF ITALY

*Dopo l'annuncio dell'addio all'associazione che ha guidato per 38 anni, il direttore di Assoenologi a tutto tondo: dalla vendemmia al caso Sauvignon. Con l'analisi export del primo semestre 2015: "Finalmente si cresce in valore"*

# Giuseppe Martelli: "E adesso largo ai giovani"

▲ a cura di Loredana Sottile

**D**ICE DI AVER GIÀ DATO TUTTO CIÒ CHE POTEVA alla categoria che rappresenta e per questo può andar via senza rimpianti ma, da quanto emerge dalla lunga intervista che ha rilasciato a Tre Bicchieri, di opinioni e saggi consigli da dare ne avrebbe ancora molti. Da quasi 40 anni, quando si parla di enologi ed enotecnici l'associazione mentale è immediata: Giuseppe Martelli, direttore generale di Assoenologi è sempre stato un punto fermo nella "geopolitica italiana del vino". In questa intervista esclusiva, all'indomani dell'annuncio del suo addio all'associazione, ci racconta cosa significa essere enologo e come questa figura sia cambiata negli anni. Ma soprattutto guarda al futuro: dalla previsioni per la vendemmia in corso alle prossime sfide sui mercati. Intanto partiamo dal suo di futuro.

*In molti se lo sono chiesti: perché ha lasciato? Un Giuseppe Martelli in pensione non riusciamo proprio ad immaginarcelo: di cosa si occuperà a partire da marzo?*

Perché la carta d'identità non mente. Il prossimo marzo, quando il mio mandato terminerà, saranno 38 dei miei 66 anni. Penso di aver dato tutto quello che potevo e dovevo all'Assoenologi. Quello di direttore generale di un'organizzazione di categoria come questa è un lavoro bellissimo, ma anche assai gravoso. E quindi largo ai giovani. Intanto per qualche mese mi riposerò, visto che sono almeno vent'anni che non faccio delle vere ferie.

***Ha in mente un "erede" spirituale per la direzione di Assoenologi?***

Sinceramente no. Ho un Consiglio Nazionale formato da 28 qualificati colleghi che, sono certo, sapranno scegliere la persona più adatta per il futuro di Assoenologi. Sarà sicuramente una persona preparata e appassionata al tipo di lavoro che l'attende.

***L'addio all'Associazione arriva proprio in corso di vendemmia. Che annata sarà per il vino italiano?***

Credo ottimo. Come mi auguro venga giudicato - se non tutto, almeno in buona parte - il lavoro che »





## COS'È ASSOENOLOGI

L'Associazione Enologi Enotecnici Italiani è stata fondata nel 1891 ad Asti da Arturo Marescalchi. Oggi raggruppa e rappresenta quasi 4.000 tecnici attivi su tutto il territorio nazionale. La sede centrale è a Milano, ma ci sono 17 sedi periferiche in tutto lo Stivale. Obiettivo primario è la tutela degli iscritti sotto il profilo sindacale, etico, giuridico ed economico, oltre che rappresentare la categoria a tutti i livelli. L'Associazione ha rappresentanti ufficiali al Comitato di esperti dell'Unione Europea, al Comitato nazionale vini e al Tavolo di filiera vitivinicola del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'Union Internationale des Oenologues e all'Organisation internationale de la vigne et du vin. Il presidente in carica per il triennio 2013/2015 è l'enologo Riccardo Cotarella. Direttore generale dal 1978 e fino a marzo 2016 è Giuseppe Martelli.

» ho fatto. Battute a parte, tutto fa ipotizzare una produzione italiana ai massimi livelli. I dati elaborati da Assoenologi danno una produzione compresa tra i 46 ed i 47 milioni di ettolitri, ossia nella media pluriennale e, come dicevo prima, di qualità ottima con diverse punte di eccellente. Sarà uno dei migliori millesimi degli ultimi dieci anni. Ma quello che conta non è tanto produrre quanto vendere.

***Appunto, vendere e vendere bene. Lo stiamo facendo?***

Direi di sì. Il vino italiano piace e rimane il più venduto in diversi importanti mercati. I dati del primo semestre 2015, che ho recentemente elaborato, dicono che rispetto allo stesso periodo del 2014, abbiamo incrementato il valore del 6,5%, sia pure con

un leggero calo dei volumi -1,6% (*vedi grafico in basso*). Il che vuol dire che mandiamo all'estero meno prodotto, ma di più alta qualità e di maggior valore aggiunto.

***Testo Unico. Assoenologi è tra i firmatari della proposta: a che punto siamo? Cosa chiede la categoria degli enologi?***

La nostra categoria chiede che l'articolato sburocratizzi veramente il settore vitivinicolo italiano e quindi non si limiti all'attualizzazione delle norme. La filiera vitivinicola, ossia le categorie del settore, stanno lavorando a pieno ritmo sui testi del relatore Massimo Fiorio ma, visti gli impegni parlamentari di questi ultimi mesi dell'anno, non credo che entro il 2015 il provvedimento possa essere approvato. »

## TOTALE EXPORT VINO ITALIANO GENNAIO GIUGNO 2011-2015

	2011 gen giu	2012 gen giu	2013 gen giu	2014 gen giu	2015 gen giu	var% 2014/2015 gennaio giugno
<b>VALORE</b>	<b>2.026</b>	<b>2.169</b>	<b>2.351</b>	<b>2.387</b>	<b>2.542</b>	<b>6,51%</b>
<b>VOLUME</b>	<b>11.295</b>	<b>10.176</b>	<b>9.859</b>	<b>9.951</b>	<b>9.785</b>	<b>-1,67%</b>

Valore in milioni di €; Volume in migliaia di ettolitri. Fonte: Assoenologi

# Italiani...



015  
DRG COMUNICAZIONE

Da due secoli, la Pizza e Molino Dallagiovanna portano avanti la tradizione italiana di un'alimentazione d'eccellenza.

Oggi nasce laNapoletana e quella tradizione si sposa con la maestria delle tue lavorazioni, in un piatto amato da sempre e in tutto il mondo.

# laNapoletana

FARINA DI GRANO TENERO

[www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it)

» Il problema sta poi nei decreti applicativi, che sono oltre 30, alcuni dei quali piuttosto ostici.

***Rimaniamo sull'attualità: caso Sauvignon. In queste settimane in cui la categoria degli enologi (con i dovuti distinguo, ovviamente) è nell'occhio del ciclone per questa vicenda, lei che idea si è fatto?***

La posizione di Assoenologi è quella di sempre. Lo spartiacque tra quello che si può e non si può fare è la legge. Chi volutamente non vuole rispettare le regole, sia esso produttore, enologo, imbottigliatore, va perseguito, in modo che gli onesti non paghino più per i disonesti.

***Expo, è già iniziato il conto alla rovescia per la chiusura del 31 ottobre. A suo avviso come se l'è cavata il vino italiano?***

Molto bene. Il palazzo del vino, in base ai dati in mio possesso, ha funzionato bene e i riscontri sono più che positivi. Mi auguro che l'effetto Expo contribuisca ad una sempre maggiore affermazione delle nostre bottiglie sui mercati internazionali.

***Molto spesso, quando si parla di mercati internazionali, si fa riferimento all'elevato numero delle denominazioni italiane: dal suo punto di vista, rappresenta una ricchezza per il nostro Paese o un limite?***

Una ricchezza da una parte, un limite dall'altra. Sono stato sempre dell'idea che le 'denominazioni di carta' vadano tolte. Oggi la legge 61/2010 all'articolo 9 lo permette. Sto redigendo uno schema che metta in luce le Doc e le Igt non rivendicate. Mi auguro che il Ministero lo approvi.

***Entriamo nello specifico della categoria che rappresenta. Nei suoi 40 anni di carriera, com'è cambiata la figura dell'enologo e come si evolverà ancora?***

È cambiata moltissimo. Non è facile condensare in poche parole la storia di un'evoluzione che è poi quella del settore vitivinicolo italiano. Oggi anche i più scettici si sono convinti che la tradizione da sola non risolve i problemi e che il vino, come qualsiasi altro prodotto biologico alimentare, senza tecnologia, solo casualmente può essere di qualità.

***E nel tempo si è evoluto anche il gusto del consumatore. Come sta cambiando? E quali »***



**EXPORT VINO ITALIANO VALORE UE PAESI TERZI GENNAIO GIUGNO 2010-2015 (VALORE)**

	2010 gen giu	2011 gen giu	2012 gen giu	2013 gen giu	2014 gen giu	2015 gen giu	var%14/15 gen giu
UE	974	1.089	1.131	1.244	1.256	1.289	2,6%
PAESI TERZI	802	937	1.039	1.109	1.130	1.253	10,8%
TOTALE	1.776	2.206	2.169	2.354	2.387	2.542	6,5%

Valore in milioni di €. Fonte: Assoenologi

» ***sono le differenze tra l'Italia e gli altri Paesi di destinazione?***

Il discorso è piuttosto complesso. In sintesi ritengo che certi profumi, molti sapori, insomma sensazioni ed emozioni, che oggi apprezziamo nell'uva e nel vino, sono sempre esistiti. Solo che una inadeguata tecnologia non permetteva di metterli in evidenza per cui, anche il consumatore acculturato, si era fatto una concezione di alcuni vini che oggi ha abbandonato. Diverso il discorso per i consumatori dei cosiddetti Paesi emergenti dove spesso il vino viene inteso in modo assai diverso da come lo intendiamo noi. Qui il lavoro è più arduo e più lungo, ma sono certo che i nostri lungimiranti imprenditori raggiungeranno lo scopo.

***A proposito di evoluzione: la categoria di enologi ed enotecnici ha sempre avuto delle "quote celesti" predominanti. Ci sono segnali di cambiamento?***

Molti ruoli sono e credo rimarranno maschili. Nonostante ciò alcuni si stanno evolvendo al femminile in particolar modo per ciò che riguarda i controlli analitici e la commercializzazione. Sta di fatto che i dati in mio possesso dicono che solo il 6% degli enologi è "rosa" e di questa percentuale il 43% è inserita come tecnico, il 16% svolge l'attività di libero professionista, il 12% è proprietario di azienda, mentre solo il 7% è direttore di cantina.

***Domanda scontata che suona un po' come "viene prima l'uovo o la gallina": il vino si fa in vigna o in cantina?***

Ogni vino nasce in vigneto e quindi la sua qualità è lì impostata. Se puoi vuole chiedermi dove il prodotto deve avere maggiori attenzioni, le rispondo che sicuramente il vino bianco, avendo tra le sue caratteristiche principali l'ampiezza dei profumi, il mantenimento degli aromi, la freschezza e la delicatezza nei sapori, richiede maggiori attenzioni dalla vinificazione all'imbottigliamento.

**EXPORT, PRIMO SEMESTRE 2015.**

**L'ANALISI ASSOENOLOGI**

**REGIONE PER REGIONE**

In generale l'export verso i Paesi Terzi corre quattro volte più veloce dell'Unione Europea, +10,8% contro il +2,6% (vedi grafico in alto). Con gli Stati Uniti che continuano ad essere il mercato di riferimento con 1.628 mila ettolitri (158 mila in più rispetto al 2014), e un valore di 644 milioni di euro.

Ma quali sono le regioni più *foreign oriented*? Al primo posto troviamo il "solito" Veneto con un valore di 855,4 milioni di euro e una crescita del +11,0%; in seconda posizione si colloca il Piemonte con un valore di 436,3 milioni e un trend stabile -0,6% (i rossi Dop e l'Asti spumante, stanno attraversando un periodo di rallentamento). La Toscana, al terzo posto, registra un balzo da 339,8 a 427,5 milioni di euro, pari ad una crescita del 25,8%: circa 270 milioni sono originati dai flussi dei vini rossi Dop, ai quali devono aggiungersi 10,5 milioni di euro relativi ai bianchi. Stabile la performance del Trentino Alto Adige con un valore di 244,7 milioni € +0,4% Fase negativa per Lombardia -7,5%, Emilia Romagna -14,9%, Marche -10,7% e Sardegna (-6,4%). Lazio e Abruzzo mostrano una crescente vivacità che tocca a fine del semestre valori compresi nella forbice del +8,5% e +8,7%. Tiepida crescita per Puglia (+1,4%) e Sicilia (+5,2%), con rispettivi valori di 47,4 e 51,4 milioni di euro. Buona la crescita dei vini della Campania che registrano un incremento dei valori da 17,8 a 21,3 milioni di euro.