

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

ARRIVA IL TESTO UNICO È L'ADDIO ALLA BUROCRAZIA?

REJECTED

M&A

Terra Moretti acquista Sella&Mosca e Teruzzi&Puthod. Il nuovo corso delle due cantine *pag. 3*

RUBRICHE

Da oggi al via "L'esperto risponde", a cura del servizio giuridico di Unione italiana vini *pag. 3*

INTERNET

Quali sono i vini più scansionati dalle app? Lo svela l'azienda danese che gestisce "Vivino" *pag. 7*

TESTO UNICO

La legge arriva prima del referendum. E gli scenari post voto potrebbero complicare le cose *pag. 12*

WORLD TOUR

Il Gambero Rosso in Estremo Oriente, dove la ristorazione è il driver per il Made in Italy *pag. 16*



Cantina di Soave, ricavi a 116,5 milioni di euro. Remunerazione record per i soci

Passano da 106 a 116,5 milioni di euro i ricavi della Cantina di Soave. Il bilancio d'esercizio 2015/2016 è stato approvato all'unanimità dall'assemblea dei soci nei giorni scorsi. Raggiunti i 55,5 milioni di euro di patrimonio netto, con un flusso di cassa di 10,6 milioni di euro e un utile di 1,79 milioni di euro. Per la cooperativa presieduta da Attilio Carlesso e diretta da Bruno Trentini, il totale dei conferimenti sale a 71,5 milioni di euro e la liquidazione destinata alla remunerazione delle uve conferite dai soci supera i 55 milioni di euro. Una cifra record per la cantina, sospinta dalla buona e abbondante vendemmia 2015, ma anche legata a strategie aziendali basate sul rafforzamento dei brand esistenti e sulla creazione di nuovi, per affacciarsi su altri mercati. Nel dettaglio, l'imbottigliato (che rappresenta il 52% dei volumi totali) cresce sia in volume (+11%) sia in valore (+6%). Positive le vendite anche

per lo sfuso, rispettivamente a +14% e +12%. **In Italia, la Cantina ha venduto il 59% delle produzioni, mentre un 41% è andato all'estero**, con un incremento del 9% dei quantitativi di vino in bottiglia.

"La situazione appare solida ed equilibrata" riferisce il dg Trentini "e l'ottima performance dei vini imbottigliati, in particolare di quelli a marchio aziendale, è per noi un risultato importante". Proseguono, intanto, i lavori a Soave, in Viale della Vittoria, che consentiranno di portare la

capacità di imbottigliamento da 30 milioni a 80 milioni di bottiglie annue. E dopo l'ammodernamento del sito di Montecchia di Crosara, sono iniziati i lavori in quello di Cazzano di Tramigna, mentre sarà dedicato all'ospitalità un nuovo edificio acquistato di recente nei pressi dell'altro stabilimento di Illasi. Cantina di Soave gestisce oggi circa il 45% delle Doc Soave e Soave Classico, il 49% dell'intera Doc Valpolicella e il 70% della Doc Lessini Durello. — **G. A.**



Prime certificazioni per la Doc Friuli Venezia Giulia. Vini sul mercato da marzo. Si accelera per la nascita di un unico consorzio entro la vendemmia 2017

a cura di Gianluca Atzeni

Potrebbe vedere la luce entro la vendemmia 2017 il Consorzio unico chiamato a riunire gli attuali consorzi gestori delle nove diverse denominazioni ricadenti nel grande ombrello della Doc Friuli Venezia Giulia (a esclusione della Doc Collio). Un unico tetto, un organismo unitario, capace di svolgere funzioni di tutela, promozione e valorizzazione dei vini regionali. Un passo da compiere inevitabilmente, visto che per i prodotti il percorso è appena iniziato, grazie ai 323 ettoltri certificati nei giorni scorsi dal Ceviq di Udine: il primo a fregiarsi della Doc è stato un Pinot grigio biologico dell'azienda agricola Ca' Selva di Sequals (Pordenone), che appartiene alla Doc Friuli Grave. *"A ruota arriveranno tutte le altre denominazioni"*, commenta a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio FVG, Pietro Biscontin, che appare molto fiducioso per questo cammino della grande Doc regionale. I numeri sono importanti: 160 comuni a vocazione viticola, da Pordenone a Trieste, per 8.800 ettari vitati e 550 mila ettoltri di vino rivendicato. *"Se in questo primo anno riusciremo a certificare almeno tra il 40 e*

il 50% dei vini delle nostre denominazioni significa che avremo fatto un buon lavoro", dice Biscontin che nei prossimi mesi sarà impegnato con il suo cda nel lancio di una campagna di informazione. *"Metteremo al centro la Doc unica come bandiera della regione, in attesa di poter finalmente assaggiare i primi vini bianchi con la nuova etichetta, a partire da marzo 2017"*. *"Dopo 40 anni di attesa"* commenta l'assessore regionale all'agricoltura, Cristiano Shaurli *"l'unità di istituzioni e comparto è stata fondamentale"*.

"Sono ottimista perché questo di fatto già avviene. Tuttavia, la paura di perdere qualcosa del proprio orticello c'è sempre" aggiunge Biscontin *"ma ricordiamoci che, se questo orticello è troppo piccolo, poi si rischia l'isolamento"*.

E sarà altrettanto fondamentale, nel breve termine, la capacità di comunicare e la volontà dei singoli consorzi di lavorare assieme in un unico organismo consortile: *"Sono ottimista perché questo di fatto già avviene. Tuttavia, la paura di perdere qualcosa del proprio orticello c'è sempre"* aggiunge Biscontin *"ma ricordiamoci che, se questo orticello è troppo piccolo, poi si rischia l'isolamento"*.

Oggi il Consorzio delle Doc FVG ha la sua sede legale a Corno di Rosazzo; l'obiettivo entro il 2017 è confermare la sede legale e dotarsi di due punti operativi, molto utili alle imprese, di cui uno in collina e uno in pianura, magari utilizzando proprio le sedi dei consorzi attuali.

I NUMERI DELLA DOC FVG

160	COMUNI A VOCAZIONE VITICOLA
88	IN PROVINCIA DI UDINE
41	IN PROVINCIA DI PORDENONE
25	IN PROVINCIA DI GORIZIA
8	IN PROVINCIA DI TRIESTE
8.800	ETTARI VITATI
9	DENOMINAZIONI
16	I VITIGNI
550	MILA ETTOLTRI DI VINO RIVENDICATO

L'ESPERTO RISPONDE. QUANDO USARE LA DICITURA "COL FONDO"?

Vini tradizionali, naturali, biodinamici: assecondando la richiesta dei consumatori di trovare sugli scaffali dei prodotti distintivi e originali, le cantine ampliano la propria offerta, presentando vini con caratteristiche peculiari che richiamano la naturalità e la tradizione. Accade anche nell'area del Prosecco, territorio legato a una precisa identità e a decennali tradizioni contadine. Da qualche anno, diverse aziende hanno riscoperto e proposto sul mercato il cosiddetto "Prosecco Col Fondo" ("sur lie" in francese), un vino – spesso nella tipologia frizzante o spumante – la cui seconda fermentazione avviene in bottiglia. La differenza con il comune "metodo classico" è che non si effettua la sboccatura ed il lievito rimane all'interno della bottiglia (sul fondo, per l'appunto) fino al momento della degustazione. Ne risulta un vino caratterizzato dalla presenza di una leggera velatura. In bottiglia restano 50/70 cc di vino feccioso. Ritorniamo alla domanda: è possibile rivendicare la menzione "col fondo", "sur lie", "on the yeast" in etichetta? Premesso che "sur lie" è una menzione tradizionale riservata a taluni vini a Dop/Igp francesi e, dunque, non può figurare in etichetta di un vino italiano, il Mipaaf si è recentemente espresso, ritenendo non utilizzabili le menzioni alternative in italiano in quanto le stesse non sono regolamentate come tali dalla normativa nazionale e Ue. Come indicazione facoltativa, la dicitura "col fondo" potrebbe, invece, essere riportata, in caratteri minimizzati, nell'ambito descrittivo dell'etichetta, in una parte separata dalle indicazioni obbligatorie. In alternativa, occorrerebbe definire in dettaglio tale metodo di produzione nel regolamento etichettatura Ue. Un'ipotesi che potrebbe riguardare altri termini descrittivi – come vivace, vendemmia tardiva – il cui utilizzo è riservato – come "sur lie" – ad alcune Dop/Igp, in quanto menzioni tradizionali protette dall'Unione Europea. Sempre nel capitolo "menzioni tradizionali", sul quale la Commissione Europea ha da poco avviato un percorso di riforma, sono inclusi termini quali "rubino", "scelto", "ambrato", che si riferiscono a colori o caratteristiche del prodotto e possono essere utilizzate esclusivamente dai vini a DOP o IGP il cui disciplinare di produzione le prevede.



a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini www.focuswine.net

Per porre delle domande al Servizio Giuridico Uiv, scrivete a settimanale@gamberorosso.it

Il nuovo corso di Sella&Mosca e Teruzzi&Puthod dopo l'addio di Campari Per il gruppo Terra Moretti è ora di cambiare passo e trovare nuovi mercati

a cura di **Gianluca Atzeni**

Migliorare la qualità delle produzioni e conquistare nuovi mercati portando la propensione all'export "almeno al 50%". Vittorio Moretti, patron della holding Terra Moretti, ha le idee chiare sul futuro della Sella&Mosca, storica azienda sarda, appena acquistata dalla Campari per una cifra di 62 milioni di euro (il closing non è ancora completato), in cui rientra anche la cantina toscana Teruzzi&Puthod. Una cessione, da parte della famiglia Garavoglia (azionista di maggioranza di Campari), che arriva dopo mesi di trattative e che poggia le basi su un solido e lungo rapporto con la famiglia Moretti, titolare in Franciacorta del marchio Bellavista. Per gli imprenditori bresciani, affiancati in questa operazione dal fondo cinese Nuo Capital (famiglia Cheng/Pao di Hong Kong; il ceo è l'italiano Tommaso Paoli), ci sono 650 ettari di vigne

to da gestire e un futuro da pianificare, con la volontà di favorire un necessario cambio di passo. Prima di tutto, attraverso il confronto, nelle prossime settimane, coi vertici delle due nuove aziende. Gian Matteo Baldi, dg di Sella&Mosca da inizio 2016, e presidente del cda di Teruzzi&Puthod, si dice soddisfatto per questa nuova pagina che si è apre: "Vedo prospettive interessanti di crescita per entrambe le cantine. La famiglia Moretti" dice a Tre Bicchieri "ha le giuste caratteristiche per entrare in queste aziende e ritengo ci siano i presupposti per fare un discorso sulla qualità e per continuare nei programmi di rilancio già avviati". Per quanto riguarda Teruzzi&Puthod (oltre 100 ettari a San Gimignano), si tratterà di sfruttare il brand Toscana, forti di una vendemmia 2016 di ottima qualità, cercando



di riposizionare il marchio e ampliando la gamma dei canali che vedono un'eccessiva prevalenza della gdo tedesca. Per Sella&Mosca (circa 200 dipendenti, 540 ettari e oltre 5 milioni di bottiglie) il rilancio, in parte, è stato già avviato nel 2016: "Portiamo in dote uno dei più grandi vigneti europei a corpo unico, che è anche diventato biologico, un forte legame con il territorio, una cultura aziendale che negli anni è diventata cultura materiale", dice Baldi. Certamente, il marchio sardo punterà al miglioramento della linea di alta gamma. Magari cavalcando la voglia di bollicine nel mondo: "Abbiamo un prodotto esclusivo come il Torbato brut: 600 mila bottiglie vendute per il 90% in Sardegna. Potrebbe essere una delle carte da giocare in futuro". E ai Moretti l'esperienza nel mondo delle bollicine di certo non manca.

Veronafiere, ecco la Spa: entro il 2020 previsti investimenti per 94 milioni

Società per azioni e 94 milioni di investimenti entro il 2020. Sono le carte che Veronafiere si gioca per il prossimo futuro. L'assemblea straordinaria dei soci ha deciso la trasformazione giuridica in società per azioni, lasciando inalterata la compagine societaria, deliberando un piano di sviluppo su cinque pilastri. Il primo prevede il consolidamento delle rassegne esistenti, a cominciare dal Vinitaly, con una crescita mirata in alcuni mercati (Usa, Cina, Brasile, Africa); il secondo prevede il rafforzamento del settore agricolo e relative tecnologie; il terzo prevede lo sviluppo integrato dei servizi (soprattutto ristorazione e allestimenti) e dell'internazionalizzazione; il quarto è legato alla disciplina dei costi e all'inserimento di nuove figure; il quinto prevede l'ammodernamento del quartiere (nuovi parcheggi, riqualificazione ingressi e acquisizione di aree adiacenti alla Fiera di Verona. Per il presidente Danese, l'obiettivo è "aumentare la quota di mercato continuando a generare ricchezza (ndr: la stima è di un miliardo di euro) per il territorio". Il piano prevede al 2020 un volume d'affari obiettivo di 113 milioni di euro con un margine operativo lordo di 21,9 milioni (pari al 19% dei ricavi). Veronafiere è al 12° posto per superficie espositiva e numero di espositori e al 13° per numero di visitatori. "Il nuovo piano di sviluppo" commenta il dg Giovanni Mantovani "è un'occasione per scalare importanti posizioni nel ranking internazionale".



Agivi, Carlotta Pasqua passa il testimone a Federico Terenzi

Cambio della guardia alla guida di Agivi, l'associazione dei giovani imprenditori vitivinicoli all'interno dell'Unione italiana vini. Carlotta Pasqua, dopo due mandati, passa il testimone a Federico Terenzi, che resterà in carica nel triennio 2017-2020. **Terenzi, 38 anni, è attualmente amministratore della Cantina Terenzi di Scansano**, che gestisce assieme al fratello Balbino, e che nel 2012 ha ricevuto il premio "Cantina emergente dell'anno" dal Gambero Rosso.



"La linea del prossimo triennio sarà di continuità. Puntiamo alla crescita della base associativa e a una offerta formativa personale e professionale per gli iscritti", dice Terenzi, che

darà il suo contributo a far crescere la figura dell'imprenditore vitivinicolo. *"Punteremo a un consolidamento del nostro rapporto con Unione italiana vini"* aggiunge

"mettendo a disposizione le nostre idee e le nostre competenze in un settore sempre più dinamico e competitivo".

I principali punti del programma riguardano gli aspetti politico normativi, il commercio internazionale, il marketing associativo e i progetti Wine in moderation e del bere consapevole.





Con il patrocinio



in collaborazione



Ente Festa sulla
Cipolla di Cannara

ANTEPRIMA

3-4

Dicembre

festa della
Cipolla
di Cannara

WINTER EDITION

DAL 7 ALL' 11 DICEMBRE

2016

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



RITORNERÒ, IN OLTREPÒ!

L'Oltrepò Pavese presenta una nuova idea di guida. **Guidando con Gusto** è un racconto intenso, un viaggio emozionante nel cuore di un luogo unico. In auto o in moto, lasciatevi guidare al di fuori delle rotte tradizionali, attraverso splendidi paesaggi, dolci colline e sapori tipici, per ritrovare la vera ricchezza dell'Oltrepò: il suo territorio, i suoi vini, la sua gente. Sei itinerari, sei racconti sorprendenti che vi faranno dire: "We love Oltrepò!".



Scopri l'Oltrepò Pavese



#weloveoltrepo
www.weloveoltrepo.it



Valtènesi, eletto il cda del Consorzio. Nuova Doc operativa dalla vendemmia 2017

Nuovo cda per il Consorzio Valtènesi, compagine gardesana che gestisce circa mille ettari in 16 Comuni della provincia di Brescia. Il presidente uscente Alessandro Luzzago ha annunciato l'entrata in vigore della nuova Doc Riviera del Garda classico, che sarà operativa dalla vendemmia 2017. Sancita da un patto di territorio, la nuova Doc andrà sostanzialmente a unificare le preesistenti denominazioni Garda classico e Riviera del Garda bresciano in un disciplinare in cui la Doc Valtènesi



rappresenterà il vertice qualitativo. Il nuovo cda è così composto: Giuseppe Avanzi, Francesco Averoldi, Sante Bonomo, Fabio Contato, Igino Dal Cero, Luca Formentini, Giovanni Franzosi, Cristina Inganni, Antonio Lorenzi, Alessandro Luzzago, Paolo Pasini, Giacomo Tincani, Marco Turina, Mattia Vezzola, Lucia Zuliani. Nei prossimi giorni il cda nominerà il nuovo presidente e i vicepresidenti. Probabile la riconferma dello stesso Alessandro Luzzago. – G. A.

Alto Adige, nasce Cantina Kaltern: la super cooperativa da 3,5 milioni di bottiglie

È giuridicamente operativa dal 1 dicembre la nuova cooperativa altoatesina nata dalla fusione tra i marchi storici Erste+Neue e Kaltern. Si chiamerà "Cantina Kaltern", questa la ragione sociale, e gestirà 500 ettari di vigneto con 800 viticoltori, per 3,5 milioni di bottiglie l'anno. Sarà una delle più grandi realtà vitivinicole dell'Alto Adige. L'obiettivo di questo matrimonio felice, come anticipato ad [aprile scorso da Tre Bicchieri](#), è la promozione e valorizzazione della Schiava altoatesina in versione Lago di Caldaro Doc.

Sul piano strettamente



commerciale i due marchi, ben noti al pubblico, continueranno a esistere, ci sarà una semplificazione nella gamma dei prodotti e saranno valorizzate ulteriormente le etichette di prestigio, in particolare quelle dedicate al Kalterersee Doc. Per migliorare il livello qualitativo, Cantina Kaltern offrirà maggiore supporto agronomico ai viticoltori, con l'obiettivo di valorizzare le microzone a particolare vocazione. Nel ruolo di amministratore delegato ci sarà Tobias Zingerle (foto), con Gerhard Sanin a curare la produzione viticola e i rappor-



ti coi soci, mentre il delicato compito di enologo spetterà ad Andrea Moser. Il 9 dicembre prossimo è prevista l'elezione del cda e del presidente della cantina. Mentre, per la vendemmia 2017, dovrebbe essere pronto il nuovo impianto di vinificazione e stoccaggio, grazie a un investimento di circa dieci milioni di euro. – G. A.

Il vino più scansionato al mondo? E quello più votato? Ecco la classifica Vivino

Il vino più votato dagli utenti di una delle app più scaricate del settore è il Sassicaia 1985 della Tenuta San Guido di Bolgheri. Italia in testa, quindi, nella classifica di Vivino, l'applicazione danese dedicata al vino, che conta oggi oltre 21 milioni di utenti in tutto il mondo e che fornisce informazioni a partire da una semplice foto, oltre a diventare uno strumento di valutazione, e in seconda istanza una vera biblioteca vitivinicola. Nella top ten mondiale dei vini più votati, figurano anche altri due italiani: in ottava posizione l'Amarone della Valpolicella Classico dell'azienda Agricola Quintarelli Giuseppe e in decima il Masseto di Ornellaia. Elemento comune della classifica è il prezzo, che supera in quasi tutti i casi i 200 euro, per arrivare perfino a 8.334 euro con il francese Château Lafite Rothschild del 1989.

Ma il vero paradosso è che nella graduatoria italiana, il vino più quotato sia un francese, lo champagne brut Dom Pérignon. Emerge maggiore patriottismo nella classifica dei vini

più scansionati, dove si viaggia anche su prezzi decisamente più bassi: in questo ambito ha la meglio la Toscana con ben otto etichette. A spuntarla è La Mora Morellino di Scansano della casa vinicola Luigi Cecchi e figli, seguito da Guado al Tasso Il Bruciato Bolgheri di Marchesi Antinori e dal Chianti 2014 sempre di Casa Vinicola Luigi Cecchi e figli. Al sesto posto si inserisce lo Shiraz Lazio Rosso e all'ottavo il Nero D'Avola Terre Siciliane.

LA CLASSIFICA DI VIVINO - VINI PIÙ VOTATI

PRODUTTORE	VINO	ANNO	PREZZO MEDIO
TENUTA SAN GUIDO	Sassicaia	1985	€1.650,00
KRUG	Champagne Vintage Brut	1996	€353,85
HUNDRED ACRE VINEYARD	Ark Vineyard Cabernet Sauvignon	2012	€458,25
SCARECROW WINE	Cabernet Sauvignon	2012	€578,55
ROTHSCHILD	Château Lafite	1989	€8.334,00
QUINTA DO CRASTO	Vinha Maria Teresa	2007	€208,87
CAKEBREAD CELLARS	Dancing Bear Ranch	2012	€249,00
AZIENDA AGRICOLA			
QUINTARELLI GIUSEPPE	Amarone della Valpolicella Classico	2000	€460,00
LOKOYA WINERY	Cabernet Sauvignon	2012	€477,57
ORNELLAIA E MASSETO	Masseto	2004	€840,00

Dal Movimento Turismo del Vino nasce il Movimento Turismo dell'Olio

Non solo cantine. Il Movimento Turismo del vino lancia il Movimento Turismo dell'Olio (MTO, logo accanto). E lo fa con un evento ad hoc: "ABC OLIO – Impariamo a conoscere gli extravergine di Puglia", che si svolgerà alla incantevole Masseria Torre Coccaro di Brindisi, il prossimo 11 dicembre. "Come Movimento" dice Serenella Mo-



roder, vicepresidente MTV Italia "il nostro sguardo all'olio è un passo inevitabile nel progetto di sviluppo legato sia alla qualità

delle produzioni che al concetto fondamentale di cultura dell'accoglienza". L'organigramma resta quello attuale, con la presidenza di Carlo Pietrasanta, mentre sarà Bari la sede della segreteria nazionale. Possono aderire frantoiani e produttori di olio. Intanto, sempre l'11 dicembre (in alcune cantine anche per tutto il secondo weekend del mese) è di scena Cantine Aperte a Natale, per fare acquisti pre-festivi, ma anche per degustare i vini delle aziende e, allo stesso tempo, fare beneficenza. Quest'anno, infatti, la manifestazione sostiene le popolazioni colpite dal terremoto del Centro Italia con "MTV per Amatrice", la raccolta fondi che terminerà a maggio 2017 con Cantine Aperte. Per info e programmi:

movimentoturismovino.it – L. S.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Lorenzo Ruggeri,
Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini

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 dicembre

**Prosecco Superiore
d'autunno**

nei comuni della Strada
del Prosecco

primaveradelprosecco.it

8 dicembre

**La notte
degli alambicchi accesi**

Santa Massenza (Trento)
fino al 10 dicembre

11 dicembre

Cantine Aperte a Natale

movimentoturismovino.it

fino all'11 dicembre

Happy Trentodoc

Trento

1 dicembre

convegno

"La vitienologia soft"

presso Tenuta Sant'Antonio

Via Monti Garbi

località San Briccio

Lavagno (Verona)

dalle 16.30

12 dicembre

Vi cuciniamo per le feste –

Cena dei Talent

Fiera di Cesena

gamberorosso.it/it/store/

eventi

15 dicembre

Cena "Il rum è servito"

Ristorante La Zattera

viale Primo Vere, 67

Pescara

ore 20

info e prenotazioni:

085.61279

6 dicembre

Wine2Wine

Verona Fiere

fino al 7 dicembre

wine2wine.net

6 dicembre

Rapporto 2016

dell'Osservatorio

della Cooperazione

Agricola Italiana

Palazzo

della Cooperazione

Via Torino, 146

Roma

ore 10.00

17 dicembre

Merry Sagrantino

degustazione in piazza

Piazza del Comune

Montefalco

ore 16.30

info@consorzioMontefalco.it

15 gennaio 2017

Prima del Torcolato

Breganze (Vicenza)

6 dicembre

convegno Soft power,

Made in Italy e Italian

Lifestyle nel mondo

Quale ruolo per la

gastronomia?

presso Nomisma

Strada Maggiore 44

Bologna

ore 9:30

29 gennaio

Anteprima Amarone

Palazzo della Gran Guardia

Verona

fino al 30 gennaio

anteprimaamarone.it

Piemonte, annata tra 4 e 5 stelle. Al via tour mondiale per il Consorzio "Land of perfection"



Giorgio Ferrero, assessore regionale all'Agricoltura del Piemonte, non ha dubbi: "La vendemmia 2016 è una di quelle che si ricorderà a lungo". Un'annata a 5 e a 4 stelle, visto che è stata più regolare delle due precedenti ed estremamente positiva per la coltura della vite. Il risultato, come è stato illustrato durante l'evento romano organizzato dal Consorzio Land of perfection, è che per i rossi da uve Barbera, Nebbiolo di Langhe e Roero il rating è massimo, inclusi il Brachetto e il bianco Arneis, mentre per gli altri vitigni, esclusa la Vespolina coltivata nel nord del Piemonte, la valutazione è a 4 stelle. Per questo 2016, il Piemonte vitivinicolo nei suoi 43.500 ettari iscritti produrrà 2,54 milioni di ettolitri (stive), con una quota export del 60%, per un valore che sfiora il miliardo di euro. "Ci aspetta un 2017 intenso con attività, fiere e una presenza nei maggiori eventi internazionali", ha detto il presidente di Land of perfection, Giorgio Bosticco, presentando a Roma la prima tappa del tour internazionale che porterà i vini regionali da Bordeaux a Hong Kong. Il Piemonte guarda all'estero anche per favorire l'enoturismo nei suoi territori: solo nell'area UNESCO ogni anno giungono oltre 1,6 milioni di visitatori, metà dei quali stranieri.

Triennale di Milano, la riproduzione del Carapace delle Tenute Lunelli per i 90 anni di Pomodoro

Ci sarà anche il Carapace delle Tenute Lunelli in mostra alla Triennale di Milano per festeggiare i 90 anni dello scultore Arnaldo Pomodoro. La cantina-scultura di Bevagna, inaugurata nel 2012, in questi quattro anni è diventata meta prediletta dell'enoturismo in Umbria. In Triennale, fino al 5 febbraio, non sarà solo possibile ammirare il progetto della cantina, dai disegni iniziali a un modello in scala 1:20, ma **anche visitarla in realtà virtuale, attraverso un visore Samsung Gear VR, che porterà chi lo indossa in un viaggio a 360 gradi** attraverso i vigneti di Sagrantino della Tenuta, sopra e sotto la cupola del Carapace, fino a scendere nella barricaia.

La collaborazione tra l'artista e i fratelli Lunelli, tuttavia, risale a parecchi anni prima di quest'ultima opera: nel 1992 lo stesso Pomodoro aveva realizzato il "disco" per i 90 anni delle Cantine Ferrari e, nel 2002 è stata la volta di Centenarium, la grande scultura celebrativa dei 100 anni di Ferrari che campeggia di fronte alla sua sede trentina.



YouWine Shop
The best choice for your wine
WWW.YOUWINE.IT

L'UNICO LIMITE E' L'IMMAGINAZIONE

Luxury Wine Cellar

MADE IN ITALY



C'era una volta...



La vera pasta fresca fatta a mano



Siamo la tradizione

www.quintaarmonia.it



Francia, quale futuro per il Sauternes?

VITA DURA PER IL CELEBRE Sauternes, vino dolce francese prodotto nel territorio a sud di Bordeaux, che sta attraversando un periodo complicato per via di un posizionamento che lo vede come prodotto di lusso, raro e costoso. Il recente rapporto del ministero dell'Agricoltura francese non lascia spazio a dubbi: si tratta di un vino stagionale, consumato in Francia per due terzi e con prospettive di sviluppo limitate visto che, da un lato, gli studi di mercato dicono che i francesi non sono più così disposti ad

acquistarlo a prezzi così alti, dall'altro lato, le esportazioni (che valgono un terzo dei volumi) sono scese del 22% tra 2014 e 2015 con poche opportunità sia sulla piazza europea, sia in Usa e Cina. Una situazione che ha posto la necessità del rilancio e che ha aperto in Francia il dibattito su come agire. Il rapporto suggerisce l'idea di creare un prodotto di fascia di prezzo più bassa, una nuova Doc, denominata Coteaux du Sauternais (con rese a 45 ettolitri per ettaro, rispetto ai 25 ettolitri attuali), entry level in grado di valorizzare al meglio la Doc Sauternes et Barsac,

e contrastare la forte concorrenza interna che viene da prodotti come il Monbazillac, vino dolce che arriva dal sud ovest della Francia, a prezzi inferiori. Niente di definitivo per ora. Si tratta di un'ipotesi messa sul tavolo, certamente concreta, che sta tenendo sulle spine produttori, négociant e sindacati. Soprattutto perché uno dei suggerimenti del rapporto curato dal direttore generale per l'Agricoltura, Georges-Pierre Malpel, è quello di creare una grande cooperativa che riunisca i piccolissimi, tanti e spesso divisi, produttori di Sauternes.

IL MIO EXPORT. Gianni Tessari – Giannitessari

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

Complessivamente l'export prende il 60% delle vendite.

2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Se escludiamo i rarissimi Paesi dove esiste qualche tipo di "protezionismo" più o meno dichiarato, più ci si allontana dall'Italia più le procedure sono semplici. Evitiamo ulteriori commenti.

3. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Ci sono diversi livelli di comunicazione, Paese-denominazione-azienda-vino, ogni livello ha dei canali e degli argomenti diversi. L'Italia si vende da sola... La denominazione deve essere comunicata in coordinamento con le aziende del territorio e gli enti istituzionali; la promozione aziendale non ha una ricetta, è sempre il rapporto con il proprio referente nei vari Paesi che fa la differenza.

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO LEGATO ALLA SUA ESPERIENZA ALL'ESTERO

Penso all'importatore olandese che faceva il maestro elementare, dedicava al vino mezza giornata, dopo alcuni anni è diventata la sua unica attività e quando l'ha venduta valeva quasi sei zeri. Penso al primo acquirente in Germania, avevo 20 anni sono partito in treno, ho dormito a casa sua, gli piaceva il mio prodotto, voleva comunicarlo e il magazzino era il suo garage, dopo alcuni anni aveva tre enoteche. Penso all'importatore giapponese con il quale parlavo tramite due interpreti giapponese-tedesco, tedesco-inglese, inglese-italiano... Il denominatore comune? Sono le persone, non riesco a pensare al mondo del vino senza considerare e comprendere il legame con le persone che si crea e che diventa parte del tornaconto.



Prima del referendum, il vino incassa l'ok del Parlamento alla legge di settore. Le associazioni avvertono: fondamentali i decreti attuativi. Martina esulta e traccia un bilancio dei mille giorni per l'agricoltura. Ma non mancano voci critiche all'operato del Mipaaf

Il Testo unico è legge. Ma è solo un nuovo inizio

▲ a cura di Gianluca Atzeni

PROMESSA MANTENUTA. **TESTO UNICO DEL VINO** entro l'anno. Ma ci sono voluti ben 977 giorni per la sua approvazione: *"Un tempo incredibile"*, per citare le parole dello stesso ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina, che ha certamente esultato per il via libera finale della Commissione agricoltura alla Camera ai 91 articoli del ddl e, allo stesso tempo, ha voluto prendere questo caso a modello per spiegare quanto per una legge sia complesso, con l'attuale sistema, bruciare le tappe nelle aule parlamentari e ottenere un placet definitivo in tempi ragionevoli. Impegnato nella complessa campagna a favore del "sì" al referendum del 4 dicembre, l'esponente Pd ha quantomeno tirato un sospiro di sollievo, perché il semaforo verde del Parlamento è arrivato a favore di uno dei provvedimenti su cui Martina ci ha messo la faccia e su cui pone le speranze tutta una filiera, come quella del vino (14 miliardi di euro e 5,5 miliardi di export), che è stata capace di recuperare l'unità persa per strada nel primo anno di iter parlamentare, dimostrandosi matura e determinata

in vista di una semplificazione auspicata da molti anni. Dopo un'ultima navetta tra Camera e Senato, che ha licenziato la legge il 17 novembre scorso, il via libera al Testo unico è arrivato lunedì 28 novembre in terza lettura. In extremis, se si considerano gli scenari possibili post-referendum. Vale a dire, se si considera l'ipotesi, come ammesso dallo stesso premier, Matteo Renzi, di un governo tecnico in caso di vittoria del "no" che, per il Testo unico del vino, così come per altri provvedimenti del comparto agricolo in discussione in Parlamento, avrebbe potuto significare un rallentamento o, nella peggiore delle ipotesi, un possibile stop. Il vino ha, invece, evitato questo rischio e oggi può dirsi *"l'unico prodotto dell'agroalimentare ad avere una disciplina di questo tipo"*, come ha fatto notare il presidente di Uiv, Antonio Rallo.

IL PROVVEDIMENTO INTERVIENE A TAGLIARE LA BUROCRAZIA e fornisce *"una sola legge di riferimento"* dice Martina *"riassunto tutta la normativa precedente"*, che era contenuta in tre diversi testi. L'intervento è a 360 gradi e riguarda svariati ambiti: introduce il Ruci-Registro unico dei controlli ispettivi (che dovrebbe evitare ai produttori le odiate verifiche fotocopia da parte degli organismi di >>



» controllo, che saranno coordinati a livello centrale), rivede la disciplina delle sanzioni (attraverso l'introduzione della diffida e del ravvedimento operoso), prevede nuovi strumenti di tracciabilità del vino come i sistemi telematici di controllo soprattutto sui vini Dop e Igp, obbliga alla dematerializzazione dei registri di cantina, dispone la salvaguardia dei vigneti di zone di pregio paesaggistico e a rischio idrogeologico, riconosce il vino e i territori viticoli come patrimonio culturale nazionale, definisce più rigorosamente il vitigno autoctono italiano.

IL TESTO UNICO, COSÌ COM'È, NON PUÒ CERTO FARE I miracoli. Infatti, alla pubblicazione in Gazzetta ufficiale, attesa per la prima settimana di dicembre, dovranno seguire i decreti attuativi con cui si determinerà la concreta applicazione della norma generale. Più che un traguardo, quindi, un nuovo punto di partenza. Anche in questo caso, la filiera vitivinicola nazionale sarà chiamata a confrontarsi con la politica, in particolare con il Mipaaf, e, pertanto, a dare una nuova prova di maturità e unità di intenti. È qui che si gioca la nuova partita. Sul piatto ci sono questioni che vanno dalle rappresentanze nei Consorzi di tutela, ai piani dei controlli, dall'etichettatura alla

gestione dei contrassegni di Stato. Sul fronte buro-

cratico, infatti, come ricorda la Coldiretti, i produttori potrebbero dire definitivamente addio a tutta una serie di adempimenti: oltre 70 le pratiche che coinvolgono 20 diversi soggetti e che, in termini di tempo, significano per molte cantine e molti viticoltori circa cento giorni di lavoro persi dietro alle carte. *"L'Italia è il primo Paese europeo che si è dotato di un unico testo di legge per il settore vitivinicolo in grado di conferire maggiore competitività alle nostre imprese"*, rilevano Cia, Confagri, Alleanza delle Cooperative, Federvini, Uiv, Federdoc e Assoenologi. Un passaggio importante anche per il ministro dello Sviluppo economico, Carlo Calenda, al lavoro con Martina per *"tenere insieme una regolamentazione che qualifichi il prodotto e non uccida le aziende con troppa burocrazia"*.

L'APPROVAZIONE DEL TESTO UNICO È ANCHE L'OCCASIONE per fare il punto sui mille giorni del dicastero del ministro Martina in campo agricolo. Il settore prima- »

LEGGE DI BILANCIO 2017

Sono diversi i provvedimenti per l'agricoltura contenuti nella Legge di Bilancio 2017 in via di approvazione. Diverse le norme: rifinanziamento del Fondo per l'attuazione del piano cerealicolo nazionale (10 milioni di euro l'anno per il 2017-2109); esenzione Irpef, per il 2017-2019, dei redditi dominicali e agrari sui terreni di coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali iscritti nella previdenza agricola; esonero contributivo triennale per coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali sotto i 40 anni, che si iscrivono per la prima volta alla previdenza agricola nel 2017; Cassa integrazione in deroga per i pescatori e Fondo di solidarietà per la pesca (1 milione di euro per il 2017); innalzamento delle percentuali di compensazione Iva applicabili agli animali vivi della specie bovina e suina (non superiore al 7,7% per i bovini, all'8% per i suini); riduzione delle accise per tutti i produttori di birra.

I MILLE GIORNI DEL MIPAAF IN 12 PUNTI

1. Pac: semplificazione e aumento degli anticipi degli aiuti agli agricoltori
2. Caporalato: ok a legge che inasprisce le pene e gli indennizzi per le vittime, con interventi per l'accoglienza degli stagionali
3. Vino: via libera al Testo unico antiburocrazia
4. Tasse: eliminazione di Imu, Irap e Irpef agricole per un taglio di 1,3 miliardi di euro
5. Semplificazione: domanda fondi Ue online e registro unico dei controlli
6. Fisco: credito di imposta per le reti d'impresa e il commercio elettronico
7. Lavoro: estensione degli sgravi contributivi per le assunzioni a tempo indeterminato anche per l'agricoltura; 140 milioni di euro in 2 anni per le assicurazioni contro le calamità
8. Macchine agricole: piano da 45 milioni per l'innovazione
9. Biotecnologie: piano da 21 milioni di euro per il miglioramento genetico con tecniche innovative e sostenibili
10. Promozione: 70 milioni per l'internazionalizzazione, creazione del segno unico distintivo 'The Extraordinary Italian Taste' e piano di promozione per Dop e Igp
11. Contraffazione. Accordo Mipaaf con eBay e Alibaba per rimuovere i falsi prodotti agroalimentari italiani dal web
12. Expo Milano: Carta di Milano e legge Sprecozero

LE MISURE IN DISCUSSIONE IN PARLAMENTO

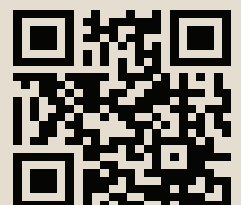
1. disposizioni per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari da filiera corta a km0 e di qualità
2. ddl su contenimento del consumo del suolo e riuso del suolo edificato

» rio, sia dal lato delle variazioni (positive) del pil sia da quello occupazionale (con una crescita soprattutto al Sud), dimostra di essere in discreta salute. "In questi mille giorni" dichiara Martina a Tre Bicchieri "abbiamo rimesso al centro dell'attenzione l'agricoltura e l'agroalimentare italiano, con risultati importanti come l'approvazione della legge contro il caporalato (vedi box). Un grande lavoro, portato avanti con associazioni, imprese e territori. Particolare attenzione anche ai giovani, con misure mirate a favorire il ricambio generazionale e la nascita di start up. Molto è stato fatto ma molto ancora c'è da fare, continuando a investire nella ricerca e nell'innovazione e rafforzando gli strumenti di sostegno e tutela del reddito di chi opera in questo settore. Abbiamo un potenziale ancora alto, con cento miliardi di export agroalimentare negli ultimi mille giorni".

NON MANCANO, TUTTAVIA, VOCI CRITICHE ALL'OPERATO del governo. Paolo Russo, parlamentare di Forza Italia-Pdl, membro della Commissione agricoltura alla Camera, di cui è stato presidente nelle passate legislature, sottolinea come l'attuale governo abbia rincorso le mode, lasciando "insolute le grandi questioni del modello di sviluppo che si vuole in questo Paese". Il taglio dell'Imu, ad esempio, "non può essere un successo" di cui vantarsi, visto che "si è eliminata una tassa introdotta poco prima dallo stesso governo. E nulla si è fatto per un dicastero unico e centrale delle produzioni agricole e del Made in Italy". A livello europeo, qualità, tracciabilità ed etichettatura sono "i mantra che possono migliorare le nostre performance nell'export", ma proprio tracciabilità ed eti-

chettatura hanno rappresentato "le grandi sconfitte italiane in Europa e nei trattati internazionali", ambito in cui il governo "conta nulla e questo si ripercuoterà sulla credibilità delle nostre imprese. Emblematico il caso delle sanzioni alla Federazione Russa, inutili e velleitarie, che sono finite sul groppone dei nostri agricoltori". Per l'esponente Fi-Pdl, si doveva fare meglio su valorizzazione dei territori e lotta all'italian sounding, così come sulla cerealicoltura e i settori ortofrutticolo, dai pomodori alle arance. Critico il giudizio sul marchio distintivo nazionale e sulla gestione dell'Ocm vino. E sul Testo unico del vino: "Si è scelta la strada dei 91 articoli e 110 pagine, ingessando eccessivamente le regole. Non abbiamo bisogno di più leggi" nota Russo "ma c'è bisogno di principi e poi di regolamenti e decreti attuativi che possano essere più facilmente modificabili, come fanno i Paesi competitor". L'approvazione di questa norma sul vino "dimostra che il bicameralismo perfetto, così com'è funziona. Non c'è stata nessuna melina" conclude "e tutte le modifiche apportate al Testo sono state migliorative. Quando c'è la volontà politica e un testo condiviso si fa e si fa presto".

DUBBI SUL TESTO UNICO ANCHE PER IL MOVIMENTO TURISMO del vino. Secondo il presidente Carlo Pietrasanta, col Testo unico il concetto di enoturismo "ha ottenuto un riconoscimento non sufficiente sul piano fiscale, perché non fornisce una risposta esaustiva per un fenomeno che, con 2,5 miliardi di fatturato e 13 milioni di arrivi in cantina, riveste un ruolo chiave per l'economia. Ecco perché occorre lavorare a un Testo unico dell'Enoturismo".



Tappe serrate per il tour del Gambero Rosso nel Sud Est Asiatico, dove crescono interesse e curiosità per le etichette Made in Italy. Da Taipei a Osaka, da Hong Kong a Tokyo, ecco le prime anticipazioni della guida "Top Italian Restaurants in the World"

Estremo Oriente, la ristorazione spinge il vino italiano

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri

HA PRESO IL VIA DA TAIWAN LA DECIMA EDIZIONE del Top Italian Wines Roadshow del Gambero Rosso. E per la seconda volta il tour mondiale del Gambero Rosso ha fatto tappa a Taipei, una delle capitali meno note e affascinanti dell'Estremo Oriente, culturalmente a metà strada tra Cina e Giappone.

TAIPEI

Lo scorso 7 novembre, ben 65 tra le migliori cantine italiane hanno affrontato un mercato già solido per quanto giovane, se si considera l'età media dei partecipanti all'evento (520 tra trade, media e winelovers) che denota quanto la conoscenza sul vino sia nettamente superiore alla media asiatica. Tantissimi i giovani che si sono formati in Europa per poi rientrare alla base e aprire chi un blog chi un winebar, chi un sito specializzato per la vendita. I tre seminari (condotti da Lorenzo Ruggeri e Marco Sabellico) hanno evidenziato un crescente entusiasmo per i bianchi, una buona conoscenza dei territori

e un'apertura in fatto di gusti. *“Il mercato è ancora dominato dai vini francesi ma le nuove generazioni sono molto aperte a provare nuovi vini e stanno finalmente campendo che l'Italia non è solo Piemonte e Toscana”*, commenta **Serena Hsiang**, giornalista che sta lavorando a un libro sulle varietà autoctone italiane. La grande spinta in favore del vino italiano arriva dalla nostra ristorazione. **Steve Chen**, che ha fondato nel 2011 Chopstick, unica azienda d'importazione locale specializzata solo in vini italiani (130 etichette di oltre 20 cantine): *“La quota del vino italiano è salita sopra il 10% del mercato. È ancora una piccola porzione, ma decisamente in crescita nel 2016 grazie al successo della ristorazione italiana. Anche attori stranieri come Jamie Oliver stanno per aprire un ristorante italiano a Taipei e sono in cantiere grandi investimenti all'insegna dei sapori italiani. Questo farà aumentare significativamente la quota di vino italiano nei prossimi anni”*. Insomma, è un mercato da monitorare con grande attenzione, tutt'altro che saturo, e chi ci sta credendo sta già collezionando ottimi ritorni.

Ristoranti Taipei

Di pari passo con la promozione dei vini, filtrano le anticipazioni sui ristoranti italiani selezionati nella guida **Top Italian Restaurants in the World**. Tra i mi- >>



glieri esempi di ristorazione italiana sono stati premiati **Piccola Enoteca**, il locale di Boris Wang a Zhubey City (un'ora d'auto da Taipei; specialità romane, funghi e tartufi) e **Al Sorriso**, locale aperto da poco a Taipei da Marco Lotito, con una cucina di taglio innovativo ma fedele alle nostre materie prime. Come migliore carta dei vini il premio è andato a **Botega del Vin**, ristorante storico in città di Giorgio, un oste autentico, che coniuga una selezione enologica vasta e mirata, fortissima sul Veneto, e una cucina solida e fedele alle tradizioni che pesca bene nelle specialità veronesi. Infine, il riconoscimento per la miglior pizza è stato ritirato da Augustin Wu per il suo **Antico Forno**: locale che offre un impasto fragrante e saporito, con buone materie prime e continui investimenti sulla formazione del personale.

HONG KONG

Come da consuetudine, l'evento Tre Bicchieri di Hong Kong anticipa l'apertura dell' Hong Kong International Wine & Spirits Fair. Sette anni fa la prima tappa: "Era la prima volta che mi affacciavo in Asia e si aveva la sensazione di dovere costruire tutto. Oggi, fortatamente, le cose sono

molto cambiate anche grazie al Gambero Rosso che è diventato un benchmark su questo mercato. È vero i rossi continuano a dominare, ma c'è spazio anche per bianchi morbidi ed eleganti", commenta **Michele Montresor** (Ottella). Oltre 60 cantine premiate nella guida Vini d'Italia 2017 si sono cimentate con il mercato più ambito in Asia, la porta d'accesso per la Cina continentale. "È finita la logica del label drinker, oggi il pubblico di Hong Kong ha grande consapevolezza. E vedo una ricerca crescente del vino maturo, fanno più fatica i vini giovani, soprattutto i bianchi. Tra le etichette che hanno avuto balzo significativi di prezzo, Fiorano ha fatto delle performance eclatanti, mentre il Piemonte in generale sta raccogliendo grossissimi consensi. In generale, il gotha dei collezionisti vuole viaggiare sempre più verso l'Italia. L'Italia non fa ancora status, ma la tendenza è nettamente a nostro favore", commenta **Raimondo Romani**, proprietario dell'unica casa d'asta sul vino italiano a Hong Kong: la Gelardini & Romani. L'evento, abbinato come tutti gli eventi Tre Bicchieri a una masterclass sui premi speciali della Guida, è partito lento per poi vedere una presenza importantissima di trade e giornalisti, con oltre 450 partecipanti finali. Grande curiosità anche per il primo Grignolino che >>



» ha strappato i Tre Bicchieri nella Guida: “C’è stato tantissimo interesse su questo vino, purtroppo dopo la notizia del premio sono finite velocemente le bottiglie. Proprio non me l’aspettavo”, chiosa **Giuseppe Visco** (cantina Vicara).

Ristoranti Hong Kong

Ad Hong Kong, con congrue disponibilità economiche, si può mangiare italiano meglio che in alcune città italiane. Non è un azzardo, la qualità della fascia alta della nostra ristorazione è impressionante, grazie anche alla facilità d’importazione delle materie prime. Tra i premiati spicca Alessandro Cozzolino, solo 26 anni, chef del **Ristorante Grissini**, premiato con le Tre Forchette Tricolore, il massimo punteggio. Casertano, è tra i più giovani e talentuosi cuochi in giro per il mondo: umile, creativo, con una mano sicurissima. La sua è una cucina dalla pulizia di sapori magistrale. Come migliore pizza è stato premiato **Ciak-In the Kitchen**, il locale di Umberto Bombana aperto nel 2012 e gestito dallo chef Valentino Ugolini, capace di valorizzare un ottimo impasto a lunga lievitazione con ingredienti di altissima qualità e farine ricercate. Il tutto a prezzi molto accessibili. Infine, per il miglior wine bar italiano è stato selezionato **121bc**, locale di Andrew Cibej, satellite dell’originario 121bc di Sydney. È stato aperto nel 2013 e propone un format insolito per l’Asia: solo vini biologici e biodinamici italiani, di piccoli produttori. Se

siete in cerca di orange wines e di qualcosa di nuovo, 121bc è un’oasi nel contesto asiatico. E si mangia anche molto bene. Infine, segnaliamo **Giando**, altro ristorante selezionato in Guida: ottima cucina (raro caso in cui chef e proprietario coincidono: Giandomenico Caprioli) insieme a una cantina profondissima, abbinata a un fuoriclasse della sala: Emanuele Berselli.

OSAKA E TOKYO

Il 14 novembre, il Top Italian Wines Roadshow è tornato per la quarta volta a Osaka, la grande tavola del Giappone. Una città che offre un rapporto abitanti/ristoranti praticamente senza uguali, con un’offerta gastronomica ricchissima di specialità, a partire dallo street food (in cima i takoyaki, imperdibili polpette di polpo vendute a ogni angolo) fino a un’alta ristorazione che offre il meglio dell’enologia italiana. Nell’occasione, è stata presentata l’ultima edizione della guida Vini d’Italia in giapponese, alla sua quarta edizione. I tre seminari sono stati condotti da Lorenzo Ruggeri e Marco Sabellico con il supporto di **Isao Miyajima**, traduttore della guida e probabilmente il più grande esperto di vino italiano in Giappone. Inutile aggiungere che la cura del dettaglio, la curiosità e la conoscenza degli operatori del settore giapponesi è un unicum fuori dai confini italiani. Ogni anno si tratta di un confronto



vero, serrato, appassionato. E per i produttori italiani, 65 per l'occasione, è stata un'altra occasione di business importantissima.

Ristoranti Osaka

A Osaka, i premi sono andati a tre donne forti, determinate e preparate. Iniziamo con Ayako Masaki, sommelier di **Vivacchus**, premiato come migliore selezione di vini italiani: un luogo dove si beve bene e si lavora molto sull'aspetto educativo in maniera originale e curata. Come migliore pizzeria è stata selezionata la **Pizzeria Ciro** ad Akashi, trenta minuti di auto da Osaka, grazie al lavoro della pizzaiola Kimiko Kotani, che offre dischi ben lievitati, con cornicioni alti e materie prime freschissime. Infine, come miglior ristorante italiano a Osaka è stato premiato il ristorante **Splendido del Ritz Carlton**, dove lavora Oriana Tirabassi, di Collo del Tronto: *“Qui hanno una sensibilità gastronomica altissima e materie prime eccezionali. All'inizio ho avuto difficoltà come donna ma poi sono riuscita a farmi rispettare. Hanno grandissima tecnica, io li ho contagiati con la mia passione”*.

Due giorni dopo, il 16 novembre, oltre 110 cantine italiane hanno preso parte all'evento Tre bicchieri, in collaborazione con il Vinexpo, dopo l'ottima collaborazione dello scorso maggio a Hong Kong. Un evento unico per partecipazione e qualità di partecipanti e

ed espositori. Oltre al seminario sui premi speciali, c'è stato un momento di approfondimento sul fenomeno Prosecco. Una tappa importante ogni anno per il vino italiano in Giappone: *“Quest'anno in Asia abbiamo avuto una quindicina di contatti importanti per tappa, mai così tanti. A Hong Kong abbiamo trovato un importatore e anche in Giappone abbiamo trovato nuovi spunti”*, commenta **Marco de Bartoli**.

Ristoranti Tokyo

La qualità della ristorazione italiana a Tokyo è senza dubbio tra le più alte al mondo. Durante la cerimonia d'apertura, sono stati premiati ben cinque locali. Per le carte dei vini, i riconoscimenti sono andati a due locali nati dall'idea di sommelier che hanno viaggiato in Italia per poi rientrare: Keisuke Kuroda (ex Pinchiorri) e oggi **Kurodino 1 e 2**, e Kazuo Naito con il suo **Vino della Pace**. Due locali con carte dei vini profonde, mirate, con annate incredibili. Per le pizzerie, i primi tre spicchi, massimo punteggio, sono andati a **Napoli Sta' ca**, aperto nel 2012 da Giuseppe Erricchiello. E poi due ristoranti con le tre forchette tricolore: **Heinz Beck** e il **Ristorante di Luca Fantin** alla Ginza Tower di Tokyo, uno dei migliori chef italiani nel mondo, dal 2009 in Giappone. Cucina di prodotto, stagionalità, freschezza e grandissima mano. Insomma, due esperienze di altissimo livello di cucina italiana nel mondo.

GAMBERO ROSSO®



celebra

30 ANNI DI SUCCESSI

Un Viaggio tra le copertine che hanno fatto
la storia dell'enogastronomia italiana



www.gamberorosso.it/it/trentennale

PARTNER



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

SPONSOR

Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO



CAVIT
TRENTO

SANTADI
vini fatti con arte

ALTEMASI
TRENTO DGC

MEDIA PARTNER

