



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

OCM PROMOZIONE CORSA CONTRO IL TEMPO

DOP

Momento favorevole per il Ruchè di Castagnole: obiettivo 1 milione di bottiglie pag. 2

PREZZI

Primo semestre in calo per il vino: listini con il segno meno anche per il Prosecco pag. 4

CINA

Nei primi sei mesi dell'anno salgono le importazioni. Giù la produzione interna pag. 11

OCM

Dopo il decreto, Regioni in attesa di poter predisporre i bandi. Quanto costa il ritardo? pag. 12

VENDEMMIA

Si inizia anche al Nord Italia. Seconda parte del sondaggio Tre Bicchieri pag. 14



DOP. Ruchè di Castagnole Monferrato: entro l'anno a quota 1 milione di bottiglie. Produzione a +80% dal 2012. E nell'associazione entra anche Montàlbera

a cura di Gianluca Atzeni

Tra le dieci denominazioni che rientrano nella tutela del Consorzio Barbera e vini del Monferrato è quella che cresce di più; quella che in cinque anni, a partire dal 2012, è riuscita quasi a raddoppiare i volumi imbottigliati, diventando una delle più promettenti Dop del comprensorio. Con un ambizioso obiettivo: raggiungere il milione di bottiglie entro il 2017 (sono 776 mila nel 2016) e provare a uscire dalla dimensione di vino di nicchia. Per il Ruchè di Castagnole Monferrato il momento è favorevole. Prodotta in sette comuni, Doc dal 1987 e Docg dal 2010, **questa denominazione deve la sua fortuna alla capacità di resistere meglio del vitigno Barbera alla temutissima flavescenza dorata**, che tra 2000 e 2001 aveva flagellato i vigneti di queste aree. Molti produttori di Barbera e Grignolino scelsero di impiantarla creando le condizioni per fare massa critica sul mercato.

La prima vigna di Ruchè, va ricordato, risale al 1964, quando don Giacomo Cauda, parroco di Castagnole, decise di vinificare questo vitigno separatamente da altri. A lui si deve la scoperta di questo vino. Quella vigna è ancora oggi produttiva e appartiene dal 2016 dall'Agricola Ferraris il cui proprietario, Luca Ferraris, presiede l'Associazione produttori del Ruchè. Nata formalmente nel 2015 con 9 soci, oggi diventati 22, l'associazione può vantare un recentissimo ingresso di un certo peso: la cantina Montàlbera (famiglia Morando), che assieme a Bersano Vini e alla stessa Agricola Ferraris rappresenta lo zoccolo duro della produzione. *"Nelle potenzialità di questo vitigno"* afferma Ferraris *"ci credono anche i produttori più piccoli, che stanno dando il proprio contributo a questa associazione, i cui componenti sono tutti iscritti al Consorzio Barbera e vini del Monferrato"*. Un progresso che si legge anche nei numeri, dal momento che nei primi sei mesi del 2017 il trend dell'imbottigliato segna un +30%, con un prezzo dello sfuso abbastanza remun-



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)	133,8
QUANTITÀ UVA RIVENDICATA (Q)	10.755,40
QUANTITÀ UVA RIVENDICATA (KG)	1.075.540
VINO MAX PRODUCIBILE (HL)	7.528,78

nerativo, tra 2,6 e 3,2 euro litro. Un terzo del Ruchè è venduto all'estero: *"I primi mercati di riferimento sono Usa e Giappone. Mentre nell'Ue si fa un po' più di fatica, soprattutto in Germania, innanzitutto per questioni legate al prezzo"*.

L'Associazione lavora a stretto contatto con il consorzio presieduto da Filippo Mobrìci, sia per pianificare le azioni di promozione, sia per potenziare il livello della tutela dai tentativi di usurpazione del marchio, partendo innanzitutto da alcuni casi nello stesso territorio astigiano. *"Oggi il Ruchè è riconosciuto sul mercato, ha una precisa identità e caratterizzazione"* afferma Mobrìci *"e soprattutto non sta togliendo spazio ad altre denominazioni. Anzi, in quelle aree dove il Ruchè sta crescendo si sta tornando a impiantare anche la Barbera"*. I segnali sono positivi, ma se questo vino (rosso, fermo e aromatico) vorrà uscire definitivamente dalla sua nicchia ci sarà bisogno del supporto e della fiducia di tutte le componenti territoriali, a cominciare dalle amministrazioni comunali: *"Abbiamo in mano un potenziale volano per l'economia dei sette comuni in cui si produce Ruchè. Per questo"* conclude con una sottile vena polemica Luca Ferraris *"occorre che prima di tutto i rispettivi sindaci aprano gli occhi e capiscano che il campanilismo è un atteggiamento di 50 anni fa"*.

VINI & MARTELLI. QUASI IL 50% DEGLI SPUMANTI EUROPEI PARLA ITALIANO

È italiana quasi la metà degli spumanti europei. Elaborando i dati Istat, si evince che dei 20,8 milioni di ettolitri di vini venduti all'estero nel 2016, il 21% è rappresentato dagli spumanti. Protagonista indiscusso il Prosecco, di cui nel 2016 sono state prodotte e vendute 491,5 milioni di bottiglie: 410 milioni Doc e 81,5 Docg. Ma quanto spumante si produce nel mondo? Quanto nell'Unione Europea e quanto in Italia? Secondo gli ultimi dati Oiv, nel mondo gli spumanti rappresentano meno del 10% della produzione vinicola totale, ossia circa 3.500 milioni di bottiglie. Da fonti diverse, si desume che in Europa se ne confezionano poco più di 2.000 milioni di bottiglie di cui 950mila sul nostro territorio. Pertanto il 27% degli spumanti mondiali e il 48% di quelli europei parla italiano.

La Francia si attesta sui 550 milioni di bottiglie di cui 270 di Champagne e 280 di altre tipologie, la Germania spunta intorno ai 280 milioni quasi tutte di metodo Charmat, mentre la Spagna dovrebbe arrivare a 270 milioni, di cui 260 di Cava. La stima nei rimanenti Paesi è di circa 10 milioni di bottiglie annue. In questo contesto quante sono in Italia le bottiglie di "Metodo Classico"? Poco meno di 35 milioni. Esse rappresentano quindi una piccola produzione, fiore all'occhiello della nostra enologia. Lo zoccolo duro è rappresentato da quattro denominazioni Franciacorta, Trentodoc, Alta Langa e Oltrepò Pavese Metodo Classico che, complessivamente, nel 2016 hanno raggiunto i 28 milioni di bottiglie.

E quante sono le denominazioni di origine che nel disciplinare di produzione annoverano la tipologia spumante e quante "Metodo Classico"? Delle 405 denominazioni ufficialmente in essere, 177 comprendono lo spumante e 54 (10 Docg e 44 Doc) la "fermentazione in bottiglia"; peccato che queste ultime, tutte insieme, non raggiungano i 3 milioni di bottiglie. Per arrivare a 35 milioni, mancano infatti 4 milioni di bottiglie: sono quelle di bollicine non a denominazione di origine.



Giuseppe Martelli - Presidente del Comitato Nazionale Vini Dop e Igp

CONSORZI. Bardolino, l'assemblea approva: il Chiaretto ha la sua nuova Doc



Con la vendemmia 2018, nascerà ufficialmente la nuova Doc Chiaretto di Bardolino, il rosato prodotto sulle sponde del Lago di Garda. L'assemblea dei produttori della denominazione veronese ha così accolto la proposta del presidente del consorzio Franco Cristoforetti. Allo stesso tempo, per la Doc Bardolino l'assemblea ha dato il via libera al riconoscimento delle tre sottozone storiche (ottocentesche): La Rocca, Montebaldo e

Sommacampagna.

La scissione del percorso identitario del Chiaretto e del Bardolino è iniziata nel 2008; mentre nel 2014 è arrivato il cambiamento stilistico per il Chiaretto (la cosiddetta Rosè revolution). Con questo passo ulteriore, il Bardolino accentua la connotazione territoriale, mettendo a frutto i risultati della zonazione del 2005 e del progetto Bardolino Village, che ha coinvolto una quindicina di produt-

tori impegnati dal 2015.

Cosa cambia a livello produttivo? La nascita della nuova doc del rosé e le modifiche alla doc del Bardolino porteranno varie modifiche all'assetto produttivo. Il Chiaretto di Bardolino e il Bardolino "base", che continuerà comunque a essere prodotto, avranno rese massime di 120 quintali di uva per ettaro, contro gli attuali 130, mentre per le tre sottozone del Bardolino si scende a 100 quintali massimi per ettaro. I vini delle tre sottozone usciranno sul mercato non prima di settembre dell'anno successivo alla vendemmia. Giro di vite anche sui disciplinari, che prevedono che si utilizzino solo uve "fresche", vietando surmaturazioni o appassimenti. Per tutti i vini delle Doc Bardolino e Chiaretto di Bardolino, la quantità ammessa di uva corvina veronese sale al 95% dall'attuale 80%.

CONGIUNTURA. Salgono gli occupati in agricoltura e il numero delle imprese giovanili, mentre scendono i prezzi dei vini. L'analisi Ismea sui primi sei mesi dell'anno

Sei mesi con il segno più per l'agricoltura italiana. Tra i segnali di maggiore dinamicità, riportati dall'ultimo report Ismea, si evidenziano la crescita degli occupati in agricoltura (+1,3% nel primo trimestre) e delle imprese agricole giovanili (+ 9,3% su base tendenziale nello stesso periodo), mentre le imprese agricole under 35 presenti nel Registro italiano delle Imprese hanno raggiunto le 50.000 unità, pari al 6,6% del totale. Sul fronte prezzi, l'andamento climatico anomalo a cavallo tra la fine del 2016 e il 2017 ha condizionato il mercato di gran parte dei prodotti ortofrutticoli, facendo schizzare i listini alle stelle. A partire dal secondo trimestre, invece, l'assenza di precipitazioni e le alte temperature hanno portato alla raccolta anticipata, che ha decretato un fisiologico arretramento dei listini all'origine (-3,5% su base

annua l'indice dei prezzi Ismea). Positivo, invece, il saldo per frutta e agrumi, mentre i prezzi del settore olivicolo-oleario italiano sono saliti notevolmente, a seguito della scarsa produzione 2016/2017 e della mancanza di scorte.

Dal canto suo, il mercato del vino non ha riportato notevole vivacità nel semestre, registrando, invece, un'ulteriore flessione. L'indice Ismea dei prezzi alla produzione ha visto il vino nel suo complesso scendere del 5% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Se i vini da tavola sono rimasti sostanzialmente in linea con lo scorso anno, le Igt hanno visto un calo dei bianchi del 5%

e dei rossi del 12%. Caso a sé, fanno i vini Doc-Docg: scesi da gennaio a maggio complessivamente del 5%, combinazione di un -7% dei bianchi e del -3% dei rossi. A pesare sui bianchi c'è stata la flessione dei prezzi del Prosecco, dettata non certo dalla mancanza di domanda, ma dal fatto che all'aumento dei volumi i produttori sono disposti a cedere sui listini. Listini con il segno più, invece, per alcuni dei grandi rossi, tra cui Barolo e Brunello e Barbaresco, mentre qualche difficoltà si evidenzia sul Chianti. Tutto da vedere il prossimo semestre, su cui pesano le incognite di una vendemmia condizionata dal meteo altalenante di questi ultimi mesi.

INDICE DEI PREZZI AGRICOLI ALLA PRODUZIONE ISMEA PER PRODOTTO

	Var.% annua	Var. % trimestrali					
		tendenziali*					
		16/15	T1 2016	T2 2016	T3 2016	T4 2016	T1 2017
Vini, di cui:	-2,1	-2,6	-0,8	-0,8	-4,2	-5,1	-4,4
<i>comuni</i>	-4,2	-10,3	-3,8	0,6	-0,3	-0,1	1,1
DOC-DOCG	4,8	7,2	8,9	5,4	-1,8	-4,2	-6,1
IGT	-8,8	-7,6	-9,2	-8,3	-10,1	-9,6	-6,7

* Variazione tra il dato del trimestre e il dato del trimestre corrispondente nell'anno precedente.

fonte: Ismea

MALTEMPO. Castelli Romani, grandine danneggia vigne in 5 comuni

Zagarolo, San Cesareo, Colonna, Galliciano e Montecompati.

Sono i comuni più colpiti dalla violenta grandinata verificatasi nel versante nord dei Castelli Romani, zona dove si concentra la produzione dell'omonima Igp.

La grandinata, arrivata nella più delicata fase vegetativa dei grappoli, secondo la Coldiretti

Lazio, **potrebbe aver compromesso in qualche caso anche la stessa qualità delle uve.**

La grandine è arrivata in una zona provata da una prolungata mancanza d'acqua. Poche gocce di pioggia, invece, nell'area di Velletri, dove i produttori sono impegnati nelle operazioni di irrigazione di soccorso per salvaguardare i vigneti più giovani. In generale, conclude la Coldiretti, la situazione resta sotto controllo, ma senza piogge di agosto le produzioni sono a rischio.



VINNATUR. Iniziano i controlli-test sul nuovo disciplinare per 10 aziende

Dopo l'approvazione del disciplinare, è tempo di controlli per le aziende aderenti a VinNatur, l'associazione che dal 2006 riunisce i piccoli produttori di vino naturale (o detto altrimenti, vino senza chimica). Ad oggi gli iscritti sono 178, ma i controlli in vigna e poi in cantina, al momento riguarderanno solo dieci di loro. Un primo test per verificare gli esiti del disciplinare approvato la scorsa estate. Ad occuparsene saranno gli ispettori di Ccpb e Valoritalia che, per escludere la presenza di pesticidi, procederanno analizzando il terreno e le foglie delle vigne, ma anche le attrezzature e i prodotti utilizzati dai vignaioli.

"Sarà un anno di rodaggio" spiega **Angiolino Maule**, presidente di VinNatur che aveva già annunciato a *Tre Bicchieri* l'intenzione di alzare l'asticella e togliere ogni tipo di ambiguità attorno a questa tipologia di prodotto. "È il nostro test sul futuro" continua "per capire se stiamo andando nella direzione giusta. Questi controlli sono autofinanziati dall'Associazione e hanno una doppia funzione: controllare che i nostri soci stiano lavorando nel modo giusto, e scoprire se ci siano punti critici che per qualche ragione ci sono sfuggiti in fase di redazione". Dall'anno prossimo si procederà ai controlli per tutti i soci.

CARICHE 1. Stefano Cinelli nuovo vice presidente del Consorzio del Brunello

Stefano Cinelli Colombini



(foto) è il nuovo vicepresidente del Consorzio del Brunello di Montalcino. La nomina è avvenuta lo scorso 25 luglio in occasione del CdA, dopo che Andrea Machetti (ad di Mastrojanni) e già vicepresidente, aveva

dato le dimissioni dalla ca-

rica. Stefano Cinelli, 60 anni, esponente di una delle più note e antiche famiglie del Brunello, alla guida della Fattoria dei Barbi, affiancherà il Presidente Patrizio Cencioni e gli altri due vicepresidenti, Tommaso Cortonesi e Riccardo Talenti, **come responsabile della commissione istituzionale e dei rapporti con i soci**. Nel Consiglio, in sostituzione del dimissionario Machetti, è subentrato Gualtiero Ghezzi (Camigliano) primo dei non eletti per la categoria imbottiglieri nelle ultime elezioni. Pertanto ora il CdA risulta composto da Presidente: Patrizio Cencioni; Vicepresidenti: Tommaso Cortonesi, Stefano Cinelli Colombini, Riccardo Talenti; Consiglieri: Maria Allegrini, Gianni Bernazzi, Elisa Fanti, Gualtiero Ghezzi, Elia Palazzesi, Simone Pallesi, Ferruccio Ricci, Adriano Rubegni, Fabian Schwarz, Angelo Zannoni. Attualmente al Consorzio del Brunello sono associati 230 tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieri.

CARICHE 2. L'Accademia della vite e del vino riconferma Antonio Calò

Rinnovato a Firenze il Consiglio

dell'Accademia italiana della vite e del vino. Confermato alla presidenza il professor Antonio Calò (foto), così come i vice presidenti Carlo Viviani e Rosario Di Lorenzo

e l'amministratore Davide Gaeta. Il compito di

bibliotecaria e di raccordo con i media è stato affidato alla professoressa Oriana Silvestroni. Alla segreteria rimane in carica Ferruccio Giorgessi. Cambia, invece, lo Statuto, dopo 65 anni dalla fondazione dell'Accademia a Siena, per essere adeguato alle attuali normative. Le cariche dureranno fino al 2021.



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

PER UNA VITA TUTTA ROSÉ E FIORI



DOC VENEZIA Il Rosé



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



EVENTI 1. Fino al 14 agosto è di scena Calici di Stelle. E, grazie alla partnership con l'Unione Astrofili Italiani, quest'anno si "viaggia" tra gli astri

Agosto, è tempo di alzare gli occhi al cielo. Da oggi fino al 14 agosto in 500 comuni e cantine del vino è di scena Calici di Stelle – la rassegna organizzata dal Movimento turismo del vino (Mtv) in collaborazione con Città del vino – che quest'anno, secondo le stime, coinvolgerà 1 milione di enoappassionati, 200 mila bottiglie pronte per essere stappate e alcune migliaia di stelle cadenti previste nei prossimi 12 giorni. “Calici di Stelle piace perché è un evento dove il vino non è vissuto in modo elitario ma popolare” è il commento del presidente del Movimento Turismo del Vino Carlo Pietrasanta “nel senso più ricco del termine. Il vino è, infatti, compagno della festa e dello spirito culturale dei territori italiani; non ne è il protagonista”.

“Quest'anno” sottolinea il presidente di Città del Vino, Floriano Zambon “le Città del Vino hanno deciso di dedicare Calici di Stelle a un progetto di solidarietà verso il comune di Matelica, danneggiato dal sisma dello scorso ottobre, ma questo non metterà in ombra l'obiettivo principale della più gran-

de manifestazione enoturistica dell'estate: promuovere la qualità della vita, l'educazione al bere consapevole e le tante bellezze dei nostri territori”.

E a proposito di bellezza, il responsabile divulgazione dell'Unione Astrofili Italiani (partner dell'evento), Paolo Volpini, fa sapere che le prossime settimane saranno ideali per l'osservazione delle stelle: “Sarà un anno positivo per vedere le Perseidi, nome scientifico delle note 'lacrime di San Lorenzo', grazie soprattutto a un'intensa attività dello sciame di meteore e a una Luna più 'timida' nei giorni clou di Calici di stelle, che recherà un disturbo minimo”. Ma non solo. I numerosi 'presidi' dell'Unione astrofili italiani ai diversi eventi organizzati nelle comuni del vino e tra le vigne delle aziende del Movimento turismo del vino, consentiranno l'osservazione di altri 'oggetti spaziali', come Giove e Saturno, visibili a occhio nudo, o gli anelli di Saturno e le 4 lune principali del gigantesco Giove visibili con i telescopi messi a disposizione dall'Associazione. – L. S.



EVENTI 2. A Magliano in Toscana, Vinellando 2017

La XVIII edizione di Vinellando, la tradizionale manifestazione promossa dal Comune di Magliano in Toscana (Grosseto) per promuovere il vino Morellino di Scansano e i vini bianchi della Maremma, si svolgerà dal 18 al 20 agosto. Quest'anno le aziende partecipanti saranno 25 e i loro vini potranno essere assaggiati tutte le sere, a partire dalle ore 20, nelle postazioni di Piazza Repubblica e di Piazza della Libertà. Come di

consuetudine, venerdì 19 una giuria di esperti composta da enotecari, sommelier, ristoratori e giornalisti, dopo una degustazione bendata, sceglierà "I Migliori Morellino di Scansano 2015" e "Il Morellino più tipico". La premiazione e la proclamazione dei vincitori si terranno la sera stessa in Piazza della Repubblica. Vinellando è anche degustazione dei prodotti agroalimentari e gastronomici locali, musica e varietà. www.comune.maglianointoscana.gr.it – A. G.



SALUTE. Bere vino? Utile per non sviluppare il diabete

Bere vino fa diminuire le probabilità di sviluppare il diabete. Lo dice **una ricerca danese condotta su oltre 70.000 persone** e pubblicata su 'Diabetologia'. In particolare, lo studio dimostra che, assunto vino 3-4 volte a settimana riduce il rischio di diabete del 32% per le donne e del 27% per gli uomini, rispetto a chi beve meno di un giorno a settimana. Tra i vari alcolici, i risultati più significativi riguardano il vino, probabilmente grazie alla presenza dei polifenoli. Nel corso della stessa ricerca sono stati studiati gli altri effetti dell'alcol sulla salute. Ad esempio l'assunzione di vino, purché moderata, è associata a un ridotto rischio di malattie cardiovascolari. Mentre lo stesso consumo aumenta il rischio di malattie gastrointestinali, come pancreatiti e problemi al fegato.



Vuoi? Ora puoi!

Wineemotion si fa in due:

Da oggi il dispenser lo puoi
comprare o noleggiare!

Rottama il tuo vecchio
dispenser e passa a
WINEEMOTION
contattaci e scopri
i vantaggi



Noleggio a partire da
~~6,80€~~ al giorno
4,50€

WINEEMOTION
wine dispensing system

info@wineemotion.com

info@wineemotionrental.com

www.wineemotion.com

I prossimi giovedì non perdetevi
i numeri monografici di Tre Bicchieri:

10 agosto **Speciale Bio**

24 agosto **Speciale Scienza**

31 agosto **Speciale Il Mio Export**

Le tradizionali pubblicazioni
riprenderanno il 7 settembre insieme
alla rubrica "Vendemmiamo strano".
Intanto, inviateci le vostre foto di raccolta
a settimanale@gamberorosso.it



supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Giuseppe Martelli

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Nile/Pixabay (copertina)

contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

fino al 3 agosto

Festival RisorgiMarche

concerti e degustazioni

nelle zone colpite

dal sisma

risorgimarche.it

12 agosto

La Notte degli Aromi

Cantina Tramin

ore 18-24

cantinatramin.it

fino al 6 agosto

Trentodoc sulle Dolomiti

nei locali della Val di Fassa

fino al 6 agosto

Festa del Vino

dei Colli del Tevere

Castiglione in Teverina

(Viterbo)

festadelvinocastiglione.it

18 agosto

Vinellando

degustazione di Morellino

di Scansano e vini bianchi

della Maremma

Magliano (Grosseto)

fino al 20 agosto

[comune.](http://comune.maglianointoshana.gr.it)

maglianointoshana.gr.it

fino al 14 agosto

Calici di Stelle

nelle maggiori

piazze italiane

evento organizzato

da Movimento Turismo

del Vino e Città del Vino

25 agosto

Pomeriggi con i produttori

Rocca di Montestaffoli

San Gimignano (Siena)

26 agosto

Mandarossa

Vineyard Tour

Menfi (Agrigento)

fino al 27 agosto

4 agosto

Bolgheri Wine Festival

Marina

di Castagneto Carducci

fino al 5 agosto

bolgherifestival.it

2 settembre

Soave Versus

Palazzo della Gran Guardia

Verona

fino al 4 settembre

4 agosto

Vinalia

Guardia Sanframondi

(Benevento)

fino al 10 agosto

vinalia.it

2 settembre

Collisioni Marche

Jesi (Ancona)

fino al 5 settembre

collisioni.it

5 agosto

Benvenuto Brunello

on tour

parterre Torre Malluquin

via Roma 87

Courmayeur (Aosta)

alle 11 e alle 17

7 settembre

Mountain wine festival

piazza Carli

Asiago (Vicenza)

fino al 10 settembre

Vini d'Italia Worldtour 2017/2018

2017

OTTOBRE

25	SEOUL - Corea	Top Italian Wines Roadshow
27	OSAKA - Giappone	Top Italian Wines Roadshow
28	VARSAVIA - Polonia	Gambero Rosso Wine & Food Experience
31	TOKYO - Giappone	trebicchieri

NOVEMBRE

03	TAIPEI - Taiwan	Top Italian Wines Roadshow
06	PECHINO - Cina	trebicchieri Wine & Food Experience
08	HONG KONG - Cina	trebicchieri - HKTDC Special
13	SHANGHAI - Cina	Gambero Rosso Wine & Food Experience
23	MOSCA - Russia	trebicchieri Wine & Food Experience

2018

GENNAIO

16	STOCCOLMA - Svezia	trebicchieri
18	COPENHAGEN - Danimarca	Gambero Rosso Wine & Food Experience
22	BERLINO - Germania	Gambero Rosso Wine & Food Experience
25	MONACO - Germania	trebicchieri

FEBBRAIO

01	MIAMI - Stati Uniti	Gambero Rosso Wine & Food Experience
06	CHICAGO - Stati Uniti	trebicchieri
08	NEW YORK - Stati Uniti	trebicchieri
13	SAN FRANCISCO - Stati Uniti	trebicchieri
15	LOS ANGELES - Stati Uniti	trebicchieri

MARZO

01	LONDRA - Regno Unito	trebicchieri
17	DÜSSELDORF - Germania	trebicchieri PROWEIN Special

APRILE

05	SAN PAOLO - Brasile	Top Italian Wines Roadshow
09	HOUSTON - Usa	Top Italian Wines Roadshow
25	DUBAI - EAU	Notte Italiana Wine & Food Experience

MAGGIO

07	ZURIGO - Svizzera	Gambero Rosso Wine & Food Experience
22	SINGAPORE - Singapore	Top Italian Wines Roadshow
24	BANGKOK - Thailandia	Top Italian Wines Roadshow

GIUGNO

04	SEATTLE - Usa	Top Italian Wines Roadshow
06	VANCOUVER - Canada	trebicchieri
08	TORONTO - Canada	trebicchieri Wine & Food Experience



SAVE THE DATE

trebicchieri

Tokyo

 2017

TUESDAY, OCTOBER 31

THE RITZ – CARLTON TOKYO

Tokyo Mid Town
9-7-1 Akasaka Minato – Ku

11:00 AM – 11:50 AM | OPENING CEREMONY
12:00 NOON – 18:00 PM | WALKAROUND TASTING

RSVP: GAMBEROROSSO@ASAHIAGENCY.COM



SAVE THE DATE

trebicchieri

Beijing

 2017

MONDAY, NOVEMBER 6

FOUR SEASONS HOTEL BEIJING

48 Liang Ma Qiao Road
100125 Chaoyang District

11:30 AM – 12:00 NOON | OPENING CEREMONY
12:00 NOON – 05:00 PM | WALKAROUND TASTING

RSVP: GLOBAL_GOURMET@126.COM



SAVE THE DATE

trebicchieri

Hong Kong

 2017

WEDNESDAY, NOVEMBER 8

CENTRAL PLAZA

Sky Lobby
46th floor - 18, Harbour Road, Wan Chai

02:00 – 03:00 PM | OPENING CEREMONY
03:00 – 07:30 PM | WALKAROUND TASTING

RSVP: TREBICCHIERI.HONGKONG@GAMBEROROSSO.IT

CINA. Su le importazioni, giù la produzione



CONTINUA A CRESCERE L'INTERESSE cinese per il vino. Nei primi sei mesi del 2017, secondo i dati delle Dogane, le importazioni del Paese del Dragone sono arrivate a 254 milioni di litri di vino imbottigliato, per un valore di 1,1 miliardi di dollari (+13,9% in volume e +3,3% in valore rispetto allo stesso periodo del 2016). **Il primo Paese fornitore rimane la Francia, che rappresenta il 40% della quota di mercato** con 98,23 milioni di litri di vini e 485,1 milioni di dollari spediti in Cina nel semestre in questione. A seguire, ci sono Australia, Cile, Spagna, Italia, Stati Uniti,

Nuova Zelanda, Sudafrica, Argentina e Portogallo. La Nuova Zelanda, in particolare, è quella che cresce di più, salendo dalla nona alla settima posizione, grazie anche all'accordo di libero scambio firmato nel 2008.

La provincia che più importa vino è, invece, quella costiera di Guangdong che, insieme a Shanghai, rappresenta più del 60% del valore dell'import nazionale. La richiesta di vino sfuso complessiva è stata di 75,51 milioni di litri, in crescita del 6,86% in volume. In salita anche la categoria spumanti per un totale import di 6,72 milioni di litri, in crescita del 5,49% in volume.

L'incremento della richiesta, tuttavia, non corrisponde ad un incremento della produzione, che quest'anno, secondo quanto riportato dal National Bureau of Statistics, è scesa del 10,4% nella prima metà dell'anno a quota 4,64 milioni di ettolitri. Questo nonostante negli ultimi anni siano notevolmente cresciuti gli ettari vitati (secondo l'Oiv, la Cina è il secondo Paese per ettari di vigneto dopo la Spagna). Si tenga presente, a questo proposito, che i numeri sopra si riferiscono solo al vino imbottigliato e che, di contro, gran parte dei vigneti cinesi sono legati allo sfuso o all'uva da tavola.

IL MIO EXPORT. Giuseppe Gabbas – Az. Agr. Gabbas

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

Siamo intorno al 70%. L'andamento del mercato è sostanzialmente positivo e si sviluppa in particolare in Svizzera, Germania, Giappone, Russia, Repubblica Ceca, Danimarca, Olanda, Usa e Canada.

2. COME SONO CAMBIATI L'ATTEGGIAMENTO E L'INTERESSE DEI CONSUMATORI STRANIERI NEI CONFRONTI DEL VINO ITALIANO?

L'interesse è molto cresciuto negli ultimi anni. Cresciuto, e a dismisura, è però anche il numero di aziende che si propongono sul mercato, con il risultato che a fronte di una domanda sostanzialmente stabile, se non in lieve calo (parlo di Europa), la battaglia di prezzo e posizionamento si va facendo viepiù aspre.

3. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Fiere (ProWein, Vinitaly); attività di sostegno promozionale a fianco dei nostri importatori; sistematiche e ripetute visite ai nostri clienti; i premi ed i riconoscimenti della stampa di settore sono ovviamente di valido supporto, specie nella fase iniziale di presentazione ed introduzione dell'azienda.

4. AVETE UN EXPORT MANAGER – O PIÙ DI UNO – DEDICATO? AVETE UN EXPORT MANAGER – O PIÙ DI UNO – DEDICATO?

Abbiamo diversi collaboratori ed in particolare un export manager che segue principalmente il mercato europeo. Tali soggetti sono stati individuati a seguito dei contatti avuti negli anni nel corso dell'attività aziendale.



Il decreto c'è, ma non è finita: adesso occorrono dei tempi tecnici per arrivare all'avviso di gara e consentire alle Regioni di procedere con i singoli bandi. Le associazioni: "Situazione sbloccata, guardiamo avanti". E intanto si aspetta la sentenza del Tar sull'annualità 2016-2017

Ocm. Quale promozione per il vino italiano?

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

LA SCORSA SETTIMANA IL MIPAAF HA RESO NOTO che il decreto sulle modalità attuative dell'Ocm Vino, è stato approvato in sede di Consiglio dei Ministri (CdM). L'approvazione, evidenzia il Mipaaf in una nota "è avvenuta con deliberazione motivata, per la mancata intesa raggiunta in Conferenza Stato Regioni, dove la sola Lombardia aveva votato contro". Il decreto riguarda l'assegnazione dei fondi Ue - 102 milioni gestiti a livello nazionale e regionale - per la promozione del vino nei Paesi terzi nel 2017/2018. "Diamo così un quadro normativo più chiaro ai produttori che vogliono investire nella promozione sui mercati extraeuropei" ha dichiarato il ministro delle politiche agricole, **Maurizio Martina** "è uno strumento importante per rilanciare le esportazioni dei nostri vini, in un contesto che vede una concorrenza sempre più agguerrita. Dobbiamo riuscire a comunicare sempre meglio il patrimonio di varietà e qualità che rende uniche e distintive le nostre esperienze vitivinicole".

"La filiera in questi mesi ha spinto per la formulazione di un decreto" è il commento del direttore di Federvini, **Ottavio Cagianno** "Infatti, la scelta era tra l'immobilismo, con tutti i problemi che ne conseguono, oppure la navigazione a vista ma con un decreto. Adesso almeno si creano le condizioni per sbloccare i bandi di competenza regionale permettendo alle aziende di iniziare a programmare". Di fatto, è partita una lotta contro il tempo per recuperare i ritardi accumulati. Agosto, mese feriale per antonomasia, non aiuterà affatto, considerando che ci sarà pure la definitiva prova del fuoco dei registri telematici di cantina sottoposti al primo vero stress test nazionale con le vendemmie in corso.

Secondo **Paolo Castelletti**, segretario generale dell'Unione Italiana Vini "Non tutte le colpe dei ritardi possono essere accollate al Ministero, bensì grandi responsabilità sono nel meccanismo ferraginoso della Conferenza Stato Regioni. Se non sarà riformato, è probabile che anche in futuro si potrebbero creare le medesime condizioni di stallo e di litigiosità con l'Amministrazione. Comunque il decreto sblocca situazione e permette di guardare avanti in una situazione in cui occorre agire, perché le esportazioni stanno perdendo colpi". >>



AZIONI PREVISTE DALL'OCM PROMOZIONE NEI PAESI TERZI

- ▶ pubbliche relazioni
promozione e pubblicità
- ▶ partecipazione a manifestazioni, fiere ed esposizioni di importanza internazionale
- ▶ campagne di informazione su denominazioni di origine, indicazioni geografiche e produzione biologica
- ▶ studi per valutare i risultati delle azioni di informazione e promozione

DESTINATARI

- ▶ Vini Dop; Igp;
vini spumanti di qualità;
vini spumanti di qualità aromatici; vini con l'indicazione della varietà

» Ora, il prossimo passo, a seguito dell'approvazione in CdM, è la registrazione del decreto presso la Corte dei Conti – tempi tecnici previsti circa 20-30 giorni – a cui seguirà la pubblicazione dell'avviso di gara, che il Mipaaf appronterà anche alla luce dei nuovi regolamenti sull'Ocm Vino (Reg. n° 1149 e 1150/2016 operativi dal 1 luglio 2016), oggetto di una comunicazione Ue recentemente inviata al Ministero. Inoltre, sempre a giorni è attesa la sentenza del Tar del Lazio sui 12 ricorsi (erano 13 ma uno è stato rigettato) relativi alle graduatorie del bando Ocm Vino Promozione 2016-2017 che, nel caso di accoglimento totale o solo parziale, potrebbe rimettere in discussione il decreto dello scorso 7 luglio che aveva rimodulato i 13,2 milioni di euro ancora non assegnati, ad altre voci del Pns vitivinicolo, proprio a causa dei 12 ricorsi presentati.

La Regione Veneto ha già convocato una riunione per la parte di sua competenza, mentre giunge notizia di altre Regioni che stanno indicando tavoli con la filiera, per predisporre sin d'ora, terminati tutti passaggi burocratici necessari, i bandi.

Al di là dello stato di incertezza continuo, che ormai dura da più di un anno sui fondi per la promozione del vino nei Paesi terzi, è possibile ipotizzare che nella migliore delle ipotesi – stante i tempi burocratici di Agea e quelli necessari alla formalizzazione dei contratti di assegnazione dei fondi agli aventi diritto – i nuovi programmi di promozione, non potranno essere operativi se non tra qualche mese. Stante le difficoltà del mercato domestico, l'export – seppur in presenza di qualche defaillance su alcuni mercati - continua ad essere una strada obbligata per gran parte delle aziende. Sulla strada della nostra competitività, però, pesano – e peseranno – i ritardi e i maggiori costi che le nostre cantine hanno dovuto sostenere per avviare le campagne di promozione. Non è il momento di lasciare spazio né ai francesi né agli spagnoli né a nessun altro, su molti mercati internazionali. Per questo il freno a mano tirato sull'utilizzo dei fondi per la promozione, non sarà senza conseguenze. Quando tra un paio d'anni si faranno i conti dell'export italiano, si vedrà...

Seconda parte del sondaggio pre-raccolta: buone prospettive per Barolo, Prosecco Doc e Docg, Soave e Collio; stime in calo per Asti, Lambrusco, Vini di Romagna. Prima volta per la Doc delle Venezie Pinot Grigio, mentre in Franciacorta si farà una seconda vendemmia nei filari danneggiati dal gelo

Vendemmia 2017. Uno sguardo al Nord

▲ a cura di Gianluca Atzeni

DALLE COLLINE UNESCO DELL'ASTIGIANO A quelle del Collio, per il Nord Italia la vendemmia 2017 si preannuncia non abbondante, ma con prospettive interessanti, dal momento che il problema siccità, che ha preoccupato i vari distretti vitivinicoli nei mesi scorsi è, in parte, rientrato grazie a un aumento di precipitazioni nell'ultimo periodo. La maggioranza dei consorzi delle Dop interpellati in questa seconda parte del monitoraggio a campione del Settimanale Tre Bicchieri in fase pre-vendemmiale stima un calo nei quintali di uve, dall'Asti Docg al grande distretto del Lambrusco, dall'Oltrepò Pavese all'Alto Adige. Le brinate di aprile, con temperature scese sotto zero, hanno fatto sentire i loro effetti soprattutto nei fondovalle durante le fasi di germogliamento. Un colpo alla vendemmia 2017, di cui abbiamo parlato a suo tempo, che era difficile incassare senza perdere qualche punto.

PIEMONTE

Spostando lo sguardo sullo stivale da ovest a est, si comincia dal Piemonte, col distretto dell'**Asti Docg** che segnala un generale affaticamento dei vigneti per la siccità (solo 300/350 i millimetri di pioggia fino al 21 luglio). La raccolta, secondo le stime del Consorzio dell'Asti Docg, dovrebbe aggirarsi intorno ai 750 mila quintali di uve, 50 mila in meno rispetto agli 800 mila del 2016. *“Le piante hanno sofferto lo stress idrico ma le uve sono sane. Il quadro aromatico è ancora da valutare”*, spiega il direttore Giorgio Bosticco. La raccolta nelle colline patrimonio Unesco dovrebbe iniziare, in netto anticipo, nella settimana tra 21 e 27 agosto. Limitati gli interventi fitosanitari, tranne per oidio e mal dell'esca. Anticipo di dieci giorni anche per **Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**. Il consorzio di tutela non segnala particolari problemi relativi alla mancanza d'acqua. Il direttore Andrea Ferrero stima un inizio della rac- >>





ph. Fabio Cattabiani

L'ITALIA POTREBBE CONFERMarsi PRIMO PRODUTTORE

A livello internazionale, il calo contemporaneo di Francia, Spagna e Italia, potrebbe significare per l'Europa vitivinicola una perdita di circa il 10% della produzione totale di vino, che potrebbe scendere sotto i 150 milioni di ettolitri rispetto ai 162 del 2016, in calo a sua volta del 2,5% rispetto al 2015. Considerate le previsioni al ribasso per Francia (-17%) e Spagna, l'Italia potrebbe riconfermarsi primo produttore mondiale.

» colta del Nebbiolo da Barolo non prima del 15 settembre: *“Prevediamo una raccolta stabile a volumi sul 2016. Ora siamo nella fase di invaiatura. Le gelate di aprile non hanno provocato danni significativi, c'è stata una grandinata a maggio circoscritta all'area del Barbaresco ma, in generale, grazie anche a significative escursioni termiche, l'annata potrebbe essere buona”*.

Nel Monferrato, dove è attivo il Consorzio **Barbera d'Asti e vini del Monferrato** presieduto da Filippo Mobrìci, le gelate primaverili si sono fatte sentire nelle zone più basse. *“I quantitativi sono stimati in lieve calo sul 2016, anno che ha registrato un +10% sul 2015”*, spiega Mobrìci, sottolineando come siccità e temperature



alte daranno vini con maggiore concentrazione di alcol. *“Eccezionale lo stato sanitario delle uve. Nelle zone più esposte, potremmo raccogliere l'uva Barbera già ai primi di settembre”*. Una forte grandinata si è abbattuta il 25 luglio nei comuni tra Acqui Terme e Nizza Monferrato.

LOMBARDIA

Annata potenzialmente di qualità per il distretto del **Franciacorta Docg**, che nel 2016 aveva raccolto 231 mila quintali di uve e dove i primi grappoli saranno staccati a cavallo di Ferragosto. Il freddo sceso sui vigneti ad aprile potrebbe determinare un calo a due cifre sui volumi, anche se le valutazioni finali andranno fatte a fine agosto, quando ci sarà di fatto una seconda raccolta proprio in quei filari colpiti dal gelo e sui quali i produttori hanno lavorato intensamente al recupero. *“Stagione tranquilla sul piano fitosanitario”* fanno sapere dal quartier generale di Erbusco *“con un terzo di piovosità in meno al 21 luglio, maggio e giugno più caldi nelle massime e più freddi nelle minime. E peronospora e oidio che non hanno preoccupato gli agronomi”*.



Segno meno nei volumi in **Oltrepò Pavese**, ma vigneto molto sano. Rispetto ai 930 mila quintali raccolti nel 2016 si stima una flessione tra 20 e 25 per cento. Le vigne, »

» come rileva il presidente del consorzio Michele Rossetti, hanno generalmente subito l'eccesso di caldo: *“Avremo uve più concentrate che daranno vini più strutturati. Ne gioveranno i rossi. La situazione è comunque variegata, considerando l'eterogeneità del vigneto Oltrepò, posizionato tra*



100 e 500 metri sul livello del mare. Da segnalare il paradosso per cui in zone con terreni più freschi di fondovalle, vicini a corsi d'acqua, si registra un anticipo vegetativo”. Positiva l'assenza di attacchi patogeni, con interventi fitosanitari ridotti al minimo. Basi per metodo classico in cantina intorno al 10 agosto.

VENETO

L'annata 2017 segnerà la prima volta per la **Doc Pinot Grigio delle Venezie**, riunita nel Consorzio di tutela Doc delle Venezie, guidato da Albino Armani, e che comprende i vasti territori di Friuli, Trentino e Veneto, per circa 30 mila ettari con 20 Doc. *“Premesso che non si possono fare raffronti con anni precedenti”* precisa Armani *“la 2017 dovrebbe essere una vendemmia sotto dimensionata sul fronte quantitativo, ma la crescita degli ettari andrà a controbilanciare gli effetti di caldo e gelate”.* Raccolta al via dal 20 agosto con grappoli in condizioni *“più che buone dal punto di vista sanitario”.* C'è attesa per capire quante uve saranno rivendicate a Doc.

Passando all'altra macroarea del **Prosecco Doc**, suddivisa tra Veneto e Friuli, la situazione appare *“ottimale ed eccellente sul fronte qualitativo”*, fanno sapere i tecnici del consorzio presieduto da Stefano Zanette. Nessun danno da peronospora e danni da brinate



stanzialmente contenuti: *“La produzione complessiva risulterà nella media”*, quella del 2016 è stata di 4,73 milioni di quintali di uve, per un corrispettivo di 3,55 milioni di ettolitri. Anche nel caso del Prosecco Doc, come per la Doc Pinot grigio, i nuovi ettari in produzione bilanceranno eventuali flessioni dovute a condizioni climatiche non del tutto favorevoli. Il problema della scarsità d'acqua *“si può considerare superato”* fa sapere il consorzio *“dalle recenti e abbondanti piogge”.*

Con 1,1 milioni di quintali di uve, la 2016 è stata una raccolta abbondante per il **Conegliano Valdobbiadene Docg**. E, anche se la 2017 non riuscirà a eguagliarla, per i viticoltori che curano i 7.500 ettari del comprensorio trevigiano il sentiment è positivo. Solo una trentina gli ettari

interessati dalla grandine e nessun effetto gelo sui filari. Roberto Merlo, consulente dell'ufficio tecnico-vitico del consorzio, evidenzia come i livelli di piovosità siano simili a quelli del 2016 e che, pertanto, non si registrano particolari problemi di stress idrico: *“Dopo un inverno e un inizio di primavera discretamente secchi”* spiega *“ci si aspettava un germogliamento ridotto rispetto allo storico, ma le piogge di fine aprile e inizio maggio hanno riportato la situazione alla normalità”.* Condizione generale dei grappoli definita *“molto buona”* e raccolta al via prevista nella prima settimana di settembre in zona Conegliano.

Paura passata nell'area della **Doc**

Soave, dal momento che le piogge recenti hanno portato una rinfrescata nei circa 6 mila ettari di vigneto, in modo determinante per il prosieguo della maturazione: 70 millimetri a fine giugno e oltre 25 millimetri a luglio. Dieci



giorni di anticipo stimati dagli agronomi del consorzio: si parte non prima di metà settembre. I danni subiti dalla gelata provocheranno un calo di 60/70 mila quintali di uve, che sarà compensato ampiamente con un aumento delle rese, che nel 2016 erano state ridotte per esigenze di mercato. Nel complesso, come spiega il direttore Aldo Lorenzoni, il 2017 dovrebbe dare una produzione di Soave tra Doc e Docg vicina ai 420 mila ettolitri di vino.

ALTO ADIGE

Complesso il quadro altoatesino, che quest'anno dovrebbe raccogliere uve per quantitativi poco al di sotto dei 300 mila quintali, rispetto ai 320 mila del 2016. Max Niedermayr, presidente del Consorzio vini Alto Adige, spiega che un'e-



ventuale flessione del 10-15 per cento è da attribuire quasi esclusivamente al gelo (Valle Isarco, zona Appiano, con il Gewurztraminer, molto sensibile al freddo, che ha pagato pegno) e a una generale scarsità d'acqua in inverno e in primavera: *“Ora invece”* sottolinea Niedermayr *“non abbiamo problemi di siccità. L'acqua c'è e le temperature non sono troppo alte. L'annata sta andando avanti in modo classico, con clima ventilato e inversioni termiche. È chiaro che gli ultimi due mesi saranno quelli decisivi per la nostra vendemmia”.* Sotto controllo le malattie fungine. Si inizia ai primi di settembre in Bassa Atesina con lo Chardonnay. »

» FRIULI VENEZIA GIULIA

Stagione che comincia sotto i migliori auspici per il Collio. Nei 1.400 ettari che rientrano nella gestione del consorzio di tutela, guidato da Robert Princic, si dovrebbe partire entro fine agosto, in anticipo di una settimana, con la raccolta delle uve Pinot grigio e Sauvignon: *“Non registriamo problemi di siccità, né particolari situazioni legate alle fitopatie. Le temperature si sono generalmente abbassate e le minime notturne sono favorevoli allo sviluppo degli aromi”*. Sul fronte dei quantitativi, per il Collio, essendo stata la 2016 un'annata scarsa e siccitosa, il 2017 dovrebbe portare in dote un lieve aumento, con volumi in linea con le medie quinquennali.

EMILIA ROMAGNA

Più a sud, il grande areale del **Lambrusco**, che lo scorso anno ha portato in cantina 1,85 milioni di quintali di uve, tra Dop e Igp, sta affrontando il delicato periodo di deficit idrico. L'Emilia Roma-



gna è una delle sei regioni che ha chiesto lo stato di calamità naturale per la siccità. Il Consorzio di tutela Vini Reggiani, presieduto da Davide Frascari, fa sapere che la situazione è *“gestita bene”* e che *“lo stato sanitario delle uve è ottimale, senza fitopatie”*. I volumi sono previsti in calo, a seconda delle aree produttive: sui vigneti a Lambrusco delle province di Modena e Reggio Emilia la stima è compresa tra -5% e -7%; mentre sul vitigno Ancellotta (che concorre alla produzione del vino Lambrusco) si prevede un -10% a causa degli effetti delle gelate primaverili.

Luci e ombre per il Consorzio **Vini di Romagna**: l'effetto combinato delle brinate di aprile e delle scarse precipitazioni (soprattutto in collina per chi non ha potuto optare per l'irrigazione di soccorso) potrebbero significare una diminuzione dei volumi compresa tra 20% e 25%. *“C'è un anticipo delle fasi fenologiche: l'invaiaura del Sangiovese è iniziata intorno al 20 luglio mentre normalmente parte a cavallo di luglio e agosto”*, spiega il presidente Giordano Zinzani che, per contro, evidenzia come la condizione sanitaria sia ideale: *“Le uve sono perfette, abbiamo fatto pochissimi trattamenti, le foglie sono molto belle. L'annata ricorda un po' quella del 2015 e le premesse per ottenere vini di alta qualità ci sono”*.

Buona vendemmia a tutti.

CANTINE VINO **INSTALLAZIONE FREE STANDING.**
da 20 a 100 bottiglie.

..anche personalizzabili



Leader nella produzione e
distribuzione di cantine
frigo per vino.

NEVADA®

CANTINE FRIGO PER VINO **INSTALLAZIONE BUILT-IN.**
da 20 a 100 bottiglie.

..anche personalizzabili



Gourmet Food Festival

Lingotto Fiere Torino

17-19 Novembre 2017



Gourmet Food Festival

Fare, Assaggiare, Imparare, Acquistare
La piazza del gusto a misura di vero foodies



www.gourmetfoodfestival.it

