anno 8 - n. 18 - 4 maggio 2017

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

AFFARE ETNA. È CORSA AI VIGNETI SUL VULCANO

BOLLICINE
Mercato mondiale in crescita dal 2010. Ecco dove esporta l'Italia, leader in volume *pag.* 2

MALTEMPO
Europa colpita dal gelo: incognite sulla vendemmia di Italia, Francia e Inghilterra *pag.* 4

ESTERI
"Meno espositori: anno difficile per la London Wine Fair". Quanto pesa la Brexit? *pag.* 11

ETNA
Nuovi arrivi sul Vulcano e prezzi in aumento. Perché nessuno vuole mancare? *pag.* 12

L'INTERVISTA
"L'Italia all'estero? Facciamo un brand unitario". La ricetta del neo presidente di Confagri *pag.* 16

Solo su sky | Canale 412

BOLLICINE. Crescono gli scambi mondiali di spumanti nel 2016. L'Italia leader in volume

Bollicine mondiali in crescita per la settima volta consecutiva. Una progressione ripartita nel 2010, dopo un 2009 in cui la crisi finanziaria di un anno prima iniziò a far sentire i suoi effetti sull'economia reale. Nel 2016, pertanto, i volumi di spumanti scambiati a livello internazionale sono risultati vicini agli otto milioni di ettolitri, con un tasso di variazione medio annuo del +7% (è del +1% quello dell'intero settore vino), e un valore degli scambi che ha superato i 5 miliardi di euro, con un tasso del +4,8%, secondo le elaborazioni di Ismea su dati Ihs/Gta. Nel complesso, sono stati scambiati globalmente 7,78 milioni di ettolitri di bollicine.

A guidare la classifica dei **maggiori importatori mondiali in quantità c'è il Regno Unito**, che ha acquistato 1,5 milioni di ettolitri per un corrispettivo di 814 milioni di euro; seguito dagli Stati Uniti a 1,13 milioni di ettolitri con una spesa però superiore, pari a 992 milioni di euro. Questi due mercati, da soli, costituiscono il 35% dell'import di spumanti. A seguire: la Germania, che ha acquistato 624 mila ettolitri nel 2016 spendendo 398 milioni di euro; il Giappone che ha importato 355 mila ettolitri con valori sui 445 milioni di euro. Guardando all'andamento nel decennio 2007/2016, si nota una progressione dei valori pressoché in tutti i principali mercati tranne la Russia e il Canada, mentre i volumi sono in calo in Germania, Italia e Austria. I migliori tassi di variazione a volume sono di Svezia, Stati Uniti, Russia e Canada (tra il 10,5 e il 13,8%); per quanto riguarda i valori si segnalano Italia, Austria e Germania. Tra i principali esportatori, l'Italia si conferma leader a volume, con 3,35 milioni di ettolitri di spumanti venduti fuori confine (43% delle quote 2016), seguita dalla Francia che esporta 1,7 milioni di ettolitri di bollicine ma detiene il 57,8% delle quote a valore, incassando 2,89 miliardi di euro. Terzo gradino del podio per la Spagna che vende 1,64 milioni di ettolitri per un corrispettivo di 412 milioni di euro. L'Italia fa segnare il miglior tasso di incremento nel periodo 2007/2016, con il 23,1% a valore e il 21,6% a volume. Crescono molto meno sia Spagna (3,6% e 5,4%) sia Francia (2,5% e 1,5%), mentre pur con quote e valori assoluti decisamente bassi (intorno all'1%) si distinguono gli aumenti di Lettonia, Lituania, Sudafrica e Cile.

L'Italia dello spumante ha visto crescere questo segmento in dieci anni con tassi annui del 22% a volume e del 23% a valore, rispetto al +1% e al +7% del totale del vino. L'Italia dello spumante è soprattutto Prosecco Doc che, nel 2016, secondo stime Ismea, ha imbottigliato 2,39 milioni di ettolitri, il 21% in più rispetto al 2015; il Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene ne ha imbottigliati il 6% in più a 614 mila hl, seguito dall'Asti a 401 mila hl (stabile). Più in basso il Franciacorta (141 mila hl) e il Colli Asolani Prosecco che con un balzo del 54% a 60 mila hl, ha superato il Trento Doc, pur cresciuto del 3% a 55,2 mila hl.

Considerando anche le altre Dop, le Igp e i vini comuni, gli spumanti italiani sono cresciuti in un anno del 18% raggiungendo i 4,69 milioni di hl. La disponibilità totale di vini spumanti in Italia, sommando anche i quantitativi importati (66,7 mila hl) è aumentata del 17,8% nel 2016, raggiungendo i 4,75 milioni di hl. L'export è stato pari a 3,35 milioni di hl, pertanto per al consumo interno sono riferibili 1,4 milioni di hl.

DOVE ESPORTA L'ITALIA

	ETTOLITRI		MIGLIAIA EURO	
	2016	Δ% '16/'15	2016	Δ% '16/'15
REGNO UNITO	1.072.757	21,5%	365.859	33,1%
STATI UNITI	635.361	24,0%	254.873	30,8%
GERMANIA	244.063	6,9%	91.173	5,7%
SVIZZERA	108.450	-2,1%	54.482	3,5%
FRANCIA	201.785	89,1%	39.393	53,7%
BELGIO	89.835	8,0%	33.928	4,9%
SVEZIA	78.993	23,8%	30.503	26,5%
GIAPPONE	65.012	2,1%	29.112	-1,9%
RUSSIA	94.549	11,6%	29.069	10,7%
ALTRI	582.984	14,0%	185.120	8,9%
MONDO	3.351.870	19,9%	1.195.558	21,4%

Fonte: Ismea su dati Istat

LE PERFORMANCE DEI PRINCIPALI IMPORTATORI

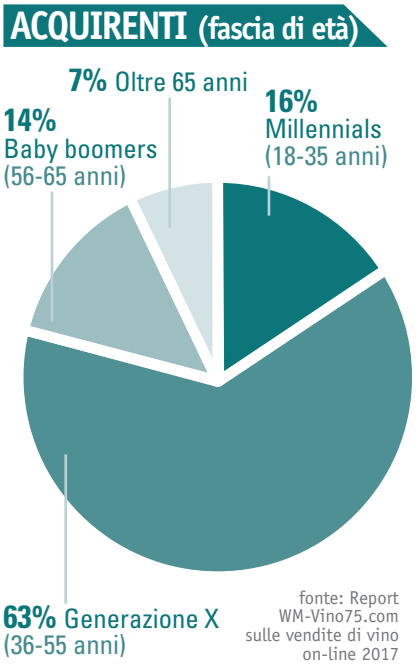
	Milioni euro 2016	Quota 2016 valore	Ettolitri 2016	Quota 2016 volume	TVMA '16/'07 valore	TVMA '16/'07 volume
TOTALE	5.010	100%	7.788.347	100%	4,8%	7,0%
REGNO UNITO	814	16%	1.540.279	20%	4,7%	7,4%
STATI UNITI	992	20%	1.131.708	15%	4,2%	11,6%
GERMANIA	398	8%	624.202	8%	8,5%	-2,9%
GIAPPONE	445	9%	355.256	5%	0,2%	8,0%
BELGIO	224	4%	374.001	5%	6,5%	4,1%
RUSSIA	106	2%	264.161	3%	-2,0%	11,4%
SVIZZERA	166	3%	190.961	2%	6,5%	3,9%
AUSTRALIA	163	3%	151.435	2%	4,3%	9,3%
ITALIA ISTAT	149	3%	66.738	1%	13,2%	-3,7%
CANADA	125	3%	151.084	2%	-3,0%	10,5%
AUSTRIA	71	1%	167.692	2%	11,3%	-0,5%
SVEZIA	105	2%	172.202	2%	4,8%	13,8%
ALTRI	1.251	25%	2.598.628	33%	nd	nd

Fonte: Ismea su dati IHS/Gta

BRUNELLO. Dall'export all'e-commerce, le nuove sfide del Consorzio di Montalcino

Fresco dei suoi primi 50 anni, il Consorzio del Brunello di Montalcino è pronto ad affrontare le sfide – e i mercati – del futuro. Tenendo presente che oggi l'export complessivo di vino della provincia di Siena vale 314 milioni di euro, ovvero l'87% dell'export agroalimentare e il 24% di quello totale. Si pensi che **nel 1991 il vino senese che andava all'estero aveva un valore di solo 35,93 milioni di euro**. I Paesi dove si esporta di più sono Stati Uniti (35%), seguiti da Germania (16%), Regno Unito e Canada (7% ciascuno). Tuttavia la variazione maggiore nel quinquennio 2011-2016 si registra in Cina (+101%), a seguire Canada (+73%) e Usa (+39%).

In questo quadro complessivo, per capire dove ci sono i maggiori margini di crescita è interessante la fotografia scattata da Wine Monitor Nomisma relativa al solo Brunello di Montalcino nel Nord America: nell'ultimo anno almeno il 18% dei millennial (18-35 anni) statunitensi e il 26% di quelli canadesi avrebbero consumato Brunello di Montalcino, insieme agli altri grandi rossi italiani quali Amarone, Barolo e Chianti. Nel canale e-commerce, sono sempre i millennial a guidare gli acquisti della denominazione toscana, ma dagli Usa alla Germania, passando per il Regno Unito, i prezzi e l'assortimento sono ancora troppo bassi rispetto alle denominazioni francesi (si va dai 39,2 euro in Germania ai 78,4 in Usa). Segno che il futuro passa anche da qui.



Ma vediamo cosa succede in Italia, dove, per quanto riguarda il canale e-commerce (report WM-Vino75.com, vedi grafico), a sceglierlo è la generazione X (36-55 anni) che rappresenta il 63% degli acquisti online, a seguire millennial (16%) e baby boomer (14%) per un prezzo medio di 33,92 euro. Tuttavia, come fa notare Denis Pantini responsabile di Wine Monitor, le vendite italiane di Brunello di Montalcino sono per lo più legate alla ristorazione - si trova nelle carte dell'86% degli stellati – mentre solo il 4,8% si vende in Gdo (solo 424 mila bottiglie). Fanno meno solo Amarone della Valpolicella (3,6% in Gdo) e Barolo (2,8% in Gdo). – ***L. S.***

MALTEMPO. Le gelate compromettono la vendemmia in Francia. Danni anche in Inghilterra

Sono state due settimane davvero complicate per i vigneti francesi, colpiti da una serie di gelate intense proprio nelle fasi di germogliamento. L'area orientale e quella meridionale del Paese hanno subito particolarmente gli effetti del calo di temperatura: Aude, Hérault, Bouches du Rhone e, più a nord, le regioni viticole Chablis, Jura, Beaujolais, Alsazia (dove si stimano conseguenze su circa mille ettari vitati) fino alla Borgogna, alla Champagne e, a ovest, nel Bordolese, dove il Civb stima provvisoriamente danni medi del 20%. Gli effetti si faranno sentire sulla vendemmia 2017, che in parte appare compromessa. **Non è un periodo fortunato per la Francia, che viene da un quinquennio complicato**, proprio a causa delle perdite causate dalle cattive condizioni meteorologiche (pioggia e grandine) e dalle fitopatie (oidio e peronspora). Il ministero dell'Agricoltura, guidato da Stephane Le Foll, ha garantito il massimo sostegno ai viticoltori, attraverso un indennizzo nei casi in cui la gelata costringa al reimpianto dei ceppi. Allo stesso tempo, il ministro ha invitato i viticoltori ad assicurare il raccolto e anche le banche a tenere conto dell'eccezionalità del caso e a trovare soluzioni agevolate per le aziende danneggiate. I fuochi di paglia tra i filari sono stati accesi in molte zone per proteggere le vigne dal freddo.

Anche in Inghilterra (foto in basso a destra) le aziende vitivinicole hanno subito gli effetti della discesa della colonnina di mercurio sotto lo zero, correndo ai ripari, come in Francia, per limitare le perdite che si annunciano consistenti. In molte zone del sud dell'isola si parla di danni per il 70-80% dei vigneti. – ***G. A.***

MALTEMPO 2. Il Consorzio del Barolo: "Niente allarmismi, danni circoscritti". In Franciacorta colpito il 50% dei vigneti: produzione stimata a -30%

Mentre in tutta Italia prosegue la conta dei danni per il maltempo che due settimane fa si è abbattuto sull'Italia (e anche in Francia), dalla Valle d'Aosta alla Campania, **il Piemonte cerca di limitare i danni di tipo mediatico**. "*L'abbassamento delle temperature*" precisa il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani "*si sono già verificati in passato senza creare danni sostanziali, in quanto i fondovalle raccolgono come un serbatoio, queste masse di aria gelida*". Relativamente alla gelate il fenomeno sarebbe stato circoscritto a pochi filari. "*Niente allarmismi, quindi: la stagione è ancora agli inizi e confinando in un buon andamento climatico, non si esclude la possibilità che alcuni vigneti possano recuperare parte del danno, specialmente su alcune varietà più fertili*".

Bilancio meno ottimista per la Franciacorta che, invece, stima un terzo della produzione in meno rispetto agli altri anni. Metà dei vigneti, infatti, sarebbero stati colpiti dalle gelate anche se non in modo uniforme. Tuttavia, spiega il Consorzio "l*a pianta andrà a sviluppare nuove gemme la cui produttività è stimabile dal 20 al 40%, ad oggi non si possono fare delle valutazioni ufficiali*". Tra le variabili positive, ci sono anche le piogge di questi giorni che, dopo una situazione di siccità, stanno favorendo lo sviluppo vegetativo, riattivando la pianta. Il Consorzio ricorda che "*la maggior parte dei Franciacorta sono vini di assemblaggio, quindi la produzione dipenderà da quanto questa annata sarà mediata dai vini di riserva delle cantine, le cosiddette cuvée, che consentono di ovviare alle grandi differenze da una vendemmia all'altra*".

BILANCI. Veronafiere spa chiude il 2016 con ricavi in crescita a 78,3 mln

Via libera dell'assemblea dei soci al bilancio di Veronafiere spa. Rispetto al 2014, anno meglio confrontabile per numero di manifestazioni in calendario, la capogruppo ha registrato ricavi per 78,3 milioni di euro (+10%) con un margine lordo di 12,3 mln (+20%) e un risultato netto positivo per 1,1 mln di euro. Il fatturato aggregato del gruppo Veronafiere (considerando Piemmeti spa, Veronafiere Servizi spa, Tandem Communication, Veronafiere do Brasil e Medinit srl) ha raggiunto i 97,2 milioni di euro (+5,4% sul 2014) e **l'attività della Fiera di Verona ha generato un indotto superiore a 1,1 miliardi di euro**.

Nel 2016, sono state gestite e coordinate 48 manifestazioni in Italia e 19 all'estero. Quelle nazionali hanno registrato la presenza di 1,29 milioni di visitatori (+7% sul 2015), dei quali 203.280 esteri (il 16% del totale, con punte del 60% per Marmomac e del 38% per Vinitaly); 14.379 espositori (+10% sul 2015), di cui 2.574 esteri (18% del totale); e sono stati 760.806 i metri quadri venduti (+5% sul 2015).

PIEMONTE. Mobrici ancora alla guida della Barbera d'Asti e Vini Monferrato

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato si riaffida alla guida di Filippo Mobrici, che è stato riconfermato alla presidenza dal consiglio di amministrazione. Agronomo, 50 anni, responsabile vinicolo di Bersano vini, Mobrici è al suo secondo mandato. **Resterà in carica fino al 2019.** Al suo fianco, in qualità di vice presidenti, ci saranno Stefano Chiarlo (Michele Chiarlo) e Lorenzo Giordano (Cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra).

FRIULI VENEZIA GIULIA. Roberto Felluga riconfermato alla Sezione economica viticoltura di Confagri

Confagricoltura Fvg riconferma Roberto Felluga alla presidenza della Sezione economica regionale. Il noto viticoltore di Capriva del Friuli sarà affiancato da Michelangelo Tombacco e dal giovane Michele Pace Perusini. In quanto delegato regionale, Felluga prenderà parte ai lavori della Federazione nazionale viticoltura di Confagricoltura. **Il Friuli Venezia Giulia è una delle regioni che ha cambiato di più ultimamente**, con l'avvio della Doc unica regionale, della Doc interregionale Pinot grigio e la riforma delle Igt. Tra le priorità, per Felluga, la costituzione del Consorzio unico delle Doc regionali, una politica unitaria sulla promozione, lo sviluppo di una viticoltura sostenibile. Infine, un disciplinare specifico per la nuova Doc della Ribolla gialla attraverso un patto tra produttori di pianura e produttori di collina.

POLVANERA

PRIMITIVO DOC
GIOIA DEL COLLE

www.cantinepolvanera.it

VINI & MARTELLI. CAMBIA IL VENTO PER DOP E IGP

Il Testo Unico del Vino contiene alcune novità per i vini Dop e Igp, alcune già applicabili, per altre bisognerà attendere i relativi decreti che dovranno essere emanati entro febbraio 2018. Tra le più importanti, ricordo, che i 10 anni necessari per il passaggio da Doc a Docg sono ridotti a 7. Sarà più facile, prima era praticamente impossibile, abrogare una denominazione che non viene rivendicata per tre campagne consecutive. I vini a denominazione di origine saranno controllati sulla base del risk analisys, mentre gli esami organolettici rimangono sistemici per le Doc che hanno una produzione annuale certificata superiore a 10.000 hl, sotto tale quantitativo saranno effettuati a campione. I controlli analitici ed organolettici rimango obbligatori per tutti i vini a Docg. Il controllo e la tracciabilità potranno avvenire anche con l'apposizione di un codice alfanumerico in etichetta per rendere possibile l'identificazione di ciascuna bottiglia immessa al consumo in ogni parte del mondo. Il periodo vendemmiale e quello delle fermentazioni vengono unificati su tutto il territorio nazionale e fissati dal 1° agosto al 31 dicembre di ogni anno. La fermentazione e la rifermentazione dei vini Dop e Igp viene consentita anche fuori dalla vendemmia, purchè detta possibilità sia prevista dal relativo disciplinare di produzione. La nuova normativa esclude qualsiasi riferimento geografico nell'abbigliaggio dei vini comuni, in modo da non equivocare con quelli Igt. Ancora, per i vini Dop ed Igp etichettati con due o più varietà, d'ora in poi esse possono esse menzionate solo se presenti in percentuali non inferiori al 15%. Il Testo Unico porta a 19 il numero dei componenti il Comitato nazionale vini con l'inserimento di un esperto designato dall'Ordine nazionale dei dottori agronomi. Inoltre, l'incarico di membro effettivo del Comitato diventa incompatibile con incarichi dirigenziali o di responsabilità presso organismi di certificazione o altre organizzazioni simili. Piccole cose? Non direi, visto che possono portare a cambiamenti di forte impatto sia in termini operativi che istituzionali.

Giuseppe Martelli - Presidente del Comitato Nazionale Vini Dop e Igp

CONSORZI. Il Sannio avvia il bio distretto e apre agli spumanti per l'Igp Benevento

Nasce il progetto BioSannio, approvato dall'assemblea dei soci del Consorzio Vini del Sannio. Si tratta di un'alleanza tra vitivinicoltori, università e centri di ricerca, associazioni e pubbliche amministrazioni, operatori economici, per la gestione sostenibile delle risorse del territorio. Nel corso della stessa assemblea annuale sono state approvate le modifiche al disciplinare dell'Igp Benevento (12,5 milioni di bottiglie nel 2016) che manterrà il solo nome di "Benevento" (non più anche Beneventano) e si allargherà anche alla categoria spumante nelle tipologie bianco, rosso e rosato. Previste anche la riduzione delle rese e l'utilizzo di tutte le chiusure previste dalla normativa.

Scelte strategiche, volte ad un riposizionamento della Igp e alle richieste dei nuovi consumatori, al termine di **un anno che, per il Consorzio, ha segnato una crescita delle produzioni certificate a denominazione di origine e a indicazione geografica**, che ormai rappresentano il 40% dell'intera produzione di filiera: 260 mila ettolitri di vino, 4 mila ettari di superficie dichiarata, 25 milioni di bottiglie certificate e un fatturato stimato all'origine di circa 70 milioni di euro. In particolare, nel 2016 la Falanghina del Sannio Dop ha registrato un+ 20% (6 milioni di bottiglie in totale), ma il vero exploit è stato quello della Docg Aglianico del Taburno: + 60% rispetto al 2015, con un totale di 250 mila bottiglie certificate. Pressoché Stabile la Dop Sannio, con 6 milioni di bottiglie e un +2%.

CONSORZI 2. Cambia il disciplinare del Soave. Entrano le "vigne storiche"

I cru del Soave, le cosiddette "vigne storiche" entrano a far parte del disciplinare di produzione con la definizione tecnica di menzioni geografiche aggiuntive. Occorrerà circa un anno prima che possa diventare operativo. I cru, di fatto, corrispondono a 64 areali di produzione (ben definiti grazie alla zonazione operata tra 1998 e 2006) che presentano specifiche caratteristiche in termini di esposizione e origine geologica. Per il presidente Arturo Stocchetti si tratta di una "*decisione importante che giunge a poca distanza da quella di ricondurre vinificazione e imbottigliamento all'interno della zona di produzione. Dopo 20 anni di ricerca, finalmente queste vigne storiche ottengono il loro riconoscimento*".

Ai cru è dedicata l'apertura dell'Anteprima del Soave, al Palazzo del Capitano dal 18 al 21 maggio. **La mossa del consorzio servirà ad accrescere la curiosità e l'attenzione dei mercati esteri.** Tra giugno e luglio proprio Giappone e Inghilterra saranno le piazze di destinazione di due strategiche azioni promozionali dedicate ai cru del Soave. Sul fronte produttivo, nel 2016, il Soave Doc si è avvicinato ai 40 milioni di bottiglie mentre il Soave Classico è andato oltre 10 milioni di bottiglie.

MERCATO. La carica dei 212 vignaioli della Fivi a Roma. Appuntamento il 12 e 13 maggio al Salone dell'Eur

La Fivi raddoppia, con la prima trasferta romana: il 13 e il 14 maggio (dalle 11 alle 19) 212 vignaioli da tutta Italia si ritroveranno al Salone delle Fontane all'Eur. Un appuntamento realizzato in collaborazione con Daniele De Ventura di Little Market, che **rappresenta una prosecuzione del tradizionale mercato di Piacenza** di fine novembre: "*Spostarsi verso sud per noi è una priorità*" afferma Matilde Poggi, presidente Fivi "*ma Roma ha anche un significato simbolico. È lì che hanno sede le istituzioni ed è lì che vogliamo far sentire sempre di più la voce degli oltre mille Vignaioli Indipendenti di tutta Italia*". La Fivi, da sempre impegnata nella battaglie antiburocrazia, attualmente sta portando avanti un dialogo continuo con il Ministero, su temi quali il Dossier Burocrazia, la rappresentanza nei Consorzi di Tutela e i decreti attuativi del Testo Unico del Vino. Il mercato di Roma, ricalcherà nella forma quello di Piacenza, con tanto di carrelli e cestini e la possibilità di degustare ed acquistare i vini presenti.
Prevendite on line: https://goo.gl/dQEGNw

EVENTI. Il premio Arrigoni 2017 alla fondazione "Francesca Pecorari onlus"

Va alla fondazione friulana Francesca Pecorari onlus il Premio Arrigoni 2017, giunto alla quinta edizione, in ricordo della figura del critico enogastronomico, collaboratore del Gambero Rosso, scomparso nel 2011, che fu tra i migliori allievi di Luigi Veronelli. Il premio (5 mila euro e un manufatto artistico realizzato dalla scuola Ricchino di Rovato) sarà ritirato dal padre di Francesca, Alvaro Pecorari (*foto*), patron della cantina Lis Neris. Attraverso la vendita del vino, **la Fondazione si è proposta di dare un aiuto concreto a bambini e adolescenti che vivono in situazioni di disagio** e ha finanziato diverse opere sociali, continuando, in questo modo, l'attività della figlia, a cui la onlus è intitolata, scomparsa improvvisamente a 21 anni. La consegna avverrà giovedì 4 maggio a Sotto il Monte Giovanni XXIII (Bergamo) con una cena di beneficenza (presso agriturismo Cavril) a cura dei cuochi di InGruppo di Bergamo.

POGGIO LE VOLPI

EPOS
FRASCATI SUPERIORE

CONCORSI. Premio Qualità Italia 2017, aperte le iscrizioni

C'è tempo fino al 9 giugno prossimo per inviare i campioni dei propri vini e partecipare al *Premio qualità Italia 2017*, il concorso enologico nazionale organizzato dalla Scuola di alta formazione e perfezionamento "Leonardo", di Città Sant'Angelo (Pescara), con la supervisione del Mipaaf e il patrocinio di enti e organizzazioni nazionali. **Sei le categorie principali, compresi i vini biologici**; 20 i premi che saranno assegnati. Le degustazioni si svolgeranno dal 14 al 17 giugno; la premiazione è prevista per sabato 1 luglio. Per info www.premioqualitaitalia.org

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
Domaine William Fèvre, Greyfriars Vineyard
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 10 giugno
Vino in Festa
lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige
stradadelvino-altoadige.it

6 maggio
Vulcanei
Castello di Lispida
Monticelli di Monselice (Padova)
fino al 7 maggio

6 maggio
Anteprima Vini della Costa Toscana
Real Collegio
Lucca
fino al 7 maggio

6 maggio
Il vino è in festa – L'Albana è in fiore
Dozza (Bologna)
fino al 7 maggio

7 maggio
Asolo Wine Tasting
Sala Consiliare di Palazzo Beltramini
Asolo (Treviso)
ore 10:30 - 19:00
ingresso: 10 euro
asolomontello.it

12 maggio
Porto Cervo wine & food festival
fino al 14 maggio
destinationcostasmeralda.com

12 maggio
Sorrento Rosé
Villa Fiorentino
Sorrento (Napoli)
fino al 14 maggio

13 maggio
Il Mercato dei vini della FIVI
Salone delle Fontane
Roma
fino al 14 maggio

13 maggio
Naturale. Salone del Vino Artigianale
Convento di San Giovanni
Capestrano (L'Aquila)
fino al 15 maggio

13 maggio
Nizza è Barbera
Nizza Monferrato (Asti)
fino al 14 maggio

18 maggio
Soave Preview
Soave (Verona)
fino al 19 maggio

19 maggio
Valcalepio en primeur
Tenuta Castello di Grumello
via Fosse 11
Grumello del Monte (Bergamo)
dalle 17,30

20 maggio
Borgo diVino
rassegna enologica dei Castelli romani
Nemi (Roma)
fino al 21 maggio

20 maggio
Vino in Villa
Castello di Susegana
(Treviso)

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa Centenario

il Rum è servito

Ron Zacapa e la creatività di 11 chef per un incontro all'insegna del gusto

I prossimi appuntamenti:

Sabato 6 maggio ore 20.30
Già Sotto l'Arco
Chef Teresa Buongiorno
Carovigno (BR) - Corso Vittorio Emanuele, 71

Lunedì 8 maggio ore 20.30
Bros'
Chef Floriano e Giovanni Pellegrino
Lecce - via Acaya, 2

Mercoledì 10 maggio ore 20.30
Parkhotel Laurin
Chef Manuel Astuto
Bolzano - via Laurino, 4

www.gamberorosso.it

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

FIERE. London Wine Fair ai tempi della Brexit

"L'*EDIZIONE N.37 DI London Wine Fair sarà la più impegnativa della mia carriera*". Parola di Ross Carter, event director del più grande evento del vino commerciale del Regno Unito, previsto dal 22 al 24 maggio a Londra nel quartiere Olympia. Il perché è presto spiegato: "*C'è un senso di disagio*" ha detto alla rivista inglese The Drink Business "*e ci sono tutte le difficoltà di distributori e importatori a causa dei tassi di cambio*". Mentre l'incognita Brexit pesa quanto un macigno. Conseguenze di questo clima di incertezza? "*Molti espositori degli anni passati*" continua "*hanno deciso di ridurre le dimensione dei loro stand, altri di non partecipare. Portarli in Fiera è stato molto più difficile delle altre edizioni*". Contemporaneamente - e per gli stessi motivi - nel mercato inglese si assiste ad uno spostamento delle vendite: produttori e distributori cominciano a focalizzare la loro attenzione sempre più sui retailer indipendenti e sull'on-trade, a discapito della grande distribuzione, che nel Regno Unito ha sempre giocato un ruolo di grande rilievo.

TUTTAVIA, ANCHE QUEST'ANNO L'ATTENZIONE in fiera per il vino italiano rimane molto alta, come dimostrano le tre masterclass dedicate alle denominazioni tricolori: Nebbiolo, Alto Piemonte e soprattutto Prosecco. D'altronde la produzione del Regno Unito, sebbene in crescita, è ancora molto bassa (36 mila ettolitri nel 2016) rispetto ai consumi (12,9 milioni di ettolitri) e l'Europa rappresenta da sempre il maggior serbatoio da cui attingere: secondo la Wine&Spirit Trade Association il 55% delle importazioni inglesi di vino vengono dal Vecchio Continente, con Francia al primo posto per valore (988 milioni di sterline) e Italia per volume (41% del consumo di vino importato dall'Ue). Tuttavia gli accordi commerciali invocati da più parti, sembrano ancora una chimera, spazzati via dal clima che ogni giorno si fa via via più teso: Bruxelles ha già detto chiaramente che non inizierà a discutere con il governo inglese di commerci, dazi e altre forme di cooperazione fino a quando non saranno negoziate le condizioni economiche per uscire dall'Ue. E nella "guerra commerciale" rientra anche la cantina di 42 mila bottiglie di vino, che fa parte della collezione d'arte e del portafoglio immobiliare da 8,7 miliardi di euro detenuto dall'Ue. Sul tema interviene la Commissione: "*Il Regno Unito non potrà rivendicare alcun diritto*". E "l'inizio" deve ancora arrivare – ***L. S.***

IL MIO EXPORT. Lena Gavrilova – Figli Luigi Oddero

1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE? E DOVE VENDETE DI PIÙ?

L'export incide nella percentuale dell'80% - 85% sulle vendite totali, ed i mercati esteri di riferimento sono: Svizzera, Norvegia, Uk, Hong Kong, Giappone, Usa e Australia.

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

Nei mercati del Nord Europa, insieme ad Usa. e Svizzera, i consumatori dispongono di una conoscenza del vino italiano ampia ed una propensione al consumo del medesimo molto alta.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Purtroppo la situazione non migliora, e il numero degli enti preposti al controllo della produzione vitivinicola cresce sempre di più. A peggiorare il quadro della situazione, si è aggiunta l'introduzione della legge per la tenuta dei registri di cantina in modo telematico.

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO (POSITIVO/NEGATIVO) LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Abbiamo avuto una piacevole sorpresa: il titolare di un piccolo ristorante giapponese, situato nella zona di Osaka, custodiva con grande perizia una bottiglia di Barolo con la firma di Luigi Oddero.

Figli Luigi Oddero | Santa Maria | La Morra | Cuneo | www.figliluigioddero.it

NEL PROSSIMO NUMERO
ENOITALIA

Non si arresta il flusso di grandi nomi della viticoltura che approdano alle pendici della Montagna, mentre aumentano i prezzi dei terreni. Ma la novità è che tutti - vecchi e nuovi - sono pronti ad espandersi ancora, acquistando nuovi appezzamenti. Piccolo è bello, non funziona più?

L'Etna colpisce ancora. Perché tutti scelgono il Vulcano

a cura di Andrea Gabbrielli

A' MUNTAGNA, COME GLI ETNEI CHIAMANO IL vulcano, è diventato il nuovo Eldorado siciliano. Una sorta di terra promessa, a cui un sempre maggior numero di imprenditori - siciliani ma anche di altre regioni - è approdato o è in procinto di approdare. I terreni di origine vulcanica, le grandi escursioni termiche, la ventilazione, l'età avanzata dei vigneti, spesso pre-fillosserici, insieme a varietà d'uva (nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante, minnella, ecc.) perfettamente in simbiosi con il territorio e l'ambiente, esercitano un'attrazione irresistibile su chi si vuole cimentare con l'eleganza e non con la struttura.

UNA LUNGA STORIA

Alla fine dell''800 la provincia di Catania aveva - situazione speculare rispetto a quella odierna - il doppio degli ettari vitati (91.806 ha) di Trapani (59.558 ettari) e di Siracusa (57.136 ettari). Ai primi del '900, a seguito dell'invasione della fillossera, la superficie vitata si dimezzò, raggiungendo i 41.000 ettari negli Anni Cinquanta per poi scendere a 14.500 nel 1985-1987 (Fonte Pastena, 1989) e declinare ulteriormente. L'attuale cambio di tendenza è iniziato nei primi anni Novanta grazie al ruolo di apripista dell'azienda Benanti, ed è tuttora in pieno svolgimento. Nonostante il clamore mediatico suggerisca altri numeri, i vigneti iscritti attualmente alla Doc Etna, sono poco più di 700 ettari, mentre le aziende che presentano vini imbottigliati sono circa 140.

LA DOMANDA E L'OFFERTA

Se la domanda di terre e vigneti continua a crescere, l'offerta risulta vivace e articolata sui vari versanti del vulcano: particelle più piccole nel versante nord, dimensioni maggiori nel versante sud. L'abbandono dei vigneti è un fenomeno ancora in corso nei 20 comuni dove è possibile produrre l'Etna Doc: l'età avanzata dei vecchi proprietari, il mancato turnover generazionale, la dimensione degli appezzamen- »

» ti – quasi i 2/3 delle vecchie aziende vinicole hanno superfici inferiori all'ettaro e l'80% non supera i 2 ettari – risultano troppo piccoli per ricavare un reddito in grado di coprire le spese, insieme alle difficoltà di trovare manodopera specializzata sono fattori che vanno aggiunti alle oggettive difficoltà di coltivazione causate dai vigneti terrazzati e in forte pendenza dove le operazioni colturali sono difficilmente meccanizzabili e, quindi, comportano costi di lavorazione molto elevati. Le frequenti eruzioni del vulcano, inoltre hanno ulteriormente favorito l'abbandono dei vigneti valutabile in almeno un centinaio di ettari all'anno. Dal punto di vista dei prezzi gli appezzamenti che sino a un paio di anni valevano circa 60 mila euro a ettaro, oggi vengono offerti a quasi il doppio, 100 mila ma anche 120 mila euro: le quotazioni fondiarie sono in fibrillazione.

PERCHÉ L'ETNA

L'arrivo in zona di nomi famosi del vino italiano - l'ultimo in ordine di tempo **Angelo Gaja** che ha »

LA DOC ETNA

La zona geografica delimitata comprende parte dei territori di 20 comuni della provincia di Catania e ha la forma di un semicerchio attorno al vulcano, aperto sul versante occidentale. La viticoltura insiste per l'80% su suoli di origine vulcanica e, per il restante 20%, su suoli alluvionali e occupa territori che hanno una altimetria compresa tra i 300 ed i 900 m. slm, con punte sino ai 1.100 m. Il disciplinare prevede la produzione di Etna bianco; Etna bianco superiore (solo a Milo); Etna rosso; Etna rosso riserva; Etna rosato; Etna spumante (la prima produzione di metodo classico risale all'Ottocento per opera del Barone Spitaleri). La Doc, per ogni Comune, prevede la possibilità di indicare le Contrade come menzioni geografiche aggiuntiva.

» acquistato 21 ettari di vigneto nella zona di sud ovest, in società con Alberto Graci dell'omonima azienda di Passopisciaro - non fa altro che confermare la tendenza in atto e accresce ulteriormente la fama - e il desiderio - di territorio etneo. "*Perché l'Etna?*" ha detto Gaja a Cronache di Gusto "*Era una cosa che sentivo sotto pelle da un po' di tempo: è il luogo di vini eleganti, difficili da capire e che per destino faccio anche qui in Langa. Tutto questo mi affascina molto. Faremo le cose senza fretta, passo dopo passo. Arrivo sull'Etna per imparare. E per raccogliere frutti che non ho coltivato io*".

Sono numerose le aziende, specialmente siciliane, che hanno voluto cimentarsi con i vini del vulcano. Sull'Etna Donnafugata ha recentemente acquistato, tutti in zona Doc, 13 ettari di Nerello Mascalese e 2 di Carricante, sul versante nord, a Randazzo, nelle contrade Monte La Guardia, Allegracore e Calderara. Racconta **Josè Rallo**: "*Mio fratello Antonio e io ci abbiamo pensato a lungo, prima di procedere all'acquisto. Abbiamo valutato la possibilità di produrre vini unici, assolutamente particolari che in ogni caso non avrebbero svolto un effetto di cannibalizzazione nei confronti della nostra gamma produttiva. Insomma, abbiamo voluto aggiungere un altro tassello alla proposta di vini della nostra azienda*".

Firriato ha acquistato terreni sull'Etna in tempi non sospetti, alla fine degli anni Novanta. A quei tempi l'azienda teorizzava la programmazione del suo futuro "*sullo sviluppo dei territori di frontiera per produzioni di alta gamma e allo stesso tempo di comunicazione e immagine*". Per questo l'Etna già veniva considerato un "*laboratorio naturale al servizio dell'eccellenza. Attualmente*" spiega **Federico Lombardo di Monte Jato** "*abbiamo 25 ettari di vigneti sia nel versante nord est, in Contrada Verzella, posti ad una altezza di 600 m. s.l.m, mentre a nord, ad un altitudine di 900 m., si trovano i vigneti di Contrada Sant'Antonio e Contrada Montedolce. L'obiettivo è di arrivare a 45 ettari ma acquisire nuove proprietà è difficile, infatti i prezzi dei terreni da impiantare e o da bonificare vanno 75.000 a 120.000 euro, i vigneti partono da 120.000 in su, e non ultima considerazione, la difficoltà trovare buone giaciture*".

Andrea Franchetti, già conosciuto per la Tenuta di Trinoro in Toscana, nel 2000 dopo una escursione sull'Etna decise di rilevare e restaurare un baglio abbandonato a Passopisciaro, una frazione del comune di Castiglione di Sicilia, che ha dato il nome alla omonima tenuta. Franchetti descrive così la magia di questo parte dell'Etna: "*È un vantaggio fare il vino in questo posto che tradisce la comune meteorologia e vive racchiuso nella stranezza climatica, è un posto vergine e deserto dove regnano immagini potenti che vengono fuori da forze senza nome. Queste immagini si fanno corteggiare per anni senza lasciarsi capire del tutto, ma possono trasmettere uno stile attraverso le vinificazioni e la viticoltura*".

La Tenuta di Passopisciaro è considerata un punto di riferimento per la critica enologica. Andiamo avanti. Per l'azienda Planeta, arrivare sull'Etna ha richiesto un lungo lavoro di ricerca, iniziato nel 2002 e terminato nel 2006. Oggi la Tenuta Sciaranuova, nei pressi di Passopisciaro, si estende per 25 ettari – ma presto se ne aggiungeranno altri 5-6 - ad un'altitudine di 800 metri, mentre la cantina Feudo di Mezzo risale al 2012. "*Per noi*" ci dice **Santi Planeta** "*l'Etna è stato il completamento del progetto di presenza nei territori storici della Sicilia, ed è stato il primo lontano dalla nostra sede di Menfi*".

Anche Tasca d'Almerita voleva ampliare gli orizzonti aziendali. Dopo le acquisizioni di Salina (Capofaro), Monreale (Sallier de La Tour), l'Etna è stato un avvicinamento graduale e nemmeno più di tanto programmato. **Alberto Tasca** lo racconta così: "*Inizialmente sono stati tanti assaggi di bottiglie che mio fratello Giuseppe ci portava ogni volta che si recava in zona: tutti vini con* »

GIRO DI CANTINE SULLA CIRCUMETNEA

Anche l'enoturismo vuole la sua parte. Così, sull'Etna dal 22 aprile scorso si è rimesso in moto il treno dei vini, la storica Circumetnea che fa il giro dei paesi alle pendici del Vulcano. Il tour parte dalla stazione di Riposto per arrivare fino a Randazzo e proseguire a bordo dei bus Around Etna alla volta di alcune cantine del territorio: Antichi Vinai, Cantine Russo, Cottanera, Firriato, Palmento Costanzo, Planeta, Tenute di Fessina, Tornatore, Scilio, Vivera, Al-Cantàra, Destro, Feudo Vagliasindi, Madaudo. Un viaggio al ritmo lento della Muntagna, guidato dai sommelier dell'Associazione Strade del Vino dell'Etna. Per maggiori informazioni trenodeivinidelletna.circumetnea.it

GLI ARRIVI DEGLI ULTIMI 12 MESI

- **luglio 2016** Giovanni Rosso acquista 14 ettari in contrada Montedolce (Castiglione di Sicilia)

- **luglio 2016** Tasca d'Almerita acquista cantina più 6 ettari in contrada Marchesa (Castiglione di Sicilia), in aggiunta a quelli già acquistati nella zona di Randazzo

- **settembre 2016** Donnafugata acquista la cantina Terre dell'Etna in contrada Statella (Randazzo)

- **aprile 2017** Cantine Europa acquistano una cantina a Valverde, attraverso la neonata società Due Sorbi

- **aprile 2017** Angelo Gaja acquista 21 ettari (15 già vitati) in società con Alberto Graci nella zona di Biancavilla

» *caratteri di eleganza spiccati, di personalità molto marcata e di struttura più esile rispetto ai nostri di Regaleali. Per tre anni abbiamo comperato un po' dappertutto delle uve da vinificare, per capire quali fossero le zone migliori. Nel 2007 la scelta è caduta su Randazzo, nella zona nord est, dove i vigneti sono immersi nei boschi di castagno e di rovere*". Poi è stata la volta della cantina a Passopisciaro. Attualmente sono 18 gli ettari vitati ma l'obiettivo, ci annuncia Alberto Tasca, è raggiungere i 25 ettari. In questo contesto di grande fermento, **Salvo Foti**, che ha una storia di trentennale frequentazione con la viticoltura etnea, di cui è un grande conoscitore, mette l'accento anche su un'altra tendenza che si sta delineando: "*L'Etna ha una lunga storia vitivinicola che non ha nulla da invidiare a quella della Borgogna o del Piemonte. Diversamente da queste aree, però, l'imbottigliamento non è mai stata una priorità e ciò ha pesato sulla sua vicenda produttiva. Oggi stiamo vivendo un momento di grande confusione e di improvvisazione fatto anche di vini inventati. Ma il tempo è galantuomo e si vedrà*". Infatti, si assiste a quel fenomeno, già visto negli anni Novanta in Toscana, quando numerosi professionisti pensarono di trasformare la casa in campagna in un'azienda vinicola con qualche migliaio di bottiglie, non necessariamente di qualità eccelsa, da vendere sul mercato. Il successo vuol dire anche questo.

Meno eventi all'estero ma di rilievo, revisione dei criteri sulle nuove autorizzazioni, mantenere invariate le risorse per l'Ocm vino, lavorare sulla sostenibilità. Ecco la ricetta del neo Presidente di Confagricoltura per la vitivinicoltura nazionale

Intervista a Giansanti: "Il vino punti sul brand Italia"

a cura di Gianluca Atzeni

Il vino non è il suo core business, dal momento che le sue aziende si occupano principalmente di cereali, latte, zootecnia, ma dallo scranno più alto in Confagricoltura, che è stato chiamato a occupare dopo due mandati di Mario Guidi, il neo presidente Massimiliano Giansanti, a un mese dal suo insediamento ufficiale, dovrà dedicare grande attenzione a un settore determinante per il made in Italy agroalimentare, coi suoi 5,6 miliardi di euro e il 15% delle quote export a valore sul totale nazionale. Alcuni giorni fa, il 43 enne imprenditore romano ha scelto di mettere piede a Bruxelles in una fitta tre giorni in cui ha incontrato gli esponenti italiani nelle istituzioni europee: dal presidente del Parlamento Ue, Antonio Tajani, al vice presidente della Comagri, Paolo De Castro; dagli europarlamentari Mara Bizzotto, Salvatore Cicu, Herbert Dorfmann, Giovanni La Via, Matteo Salvini, Marco Zullo all'ambasciatore Giovanni Pugliese, rappresentante permanente aggiunto d'Italia presso la Ue. E, al recente Vinitaly, ha avuto un faccia a faccia col commissario all'Agricoltura, Phil Hogan, scegliendo una formula decisamente all'italiana: piuttosto che sottoporgli un dossier sul settore agricolo (peraltro già pronto) ha optato per una degustazione di sei vini rossi (Amarone, Brunello, Barolo, Sagrantino, Taurasi e Nerello Mascalese). Probabilmente, Hogan ricorderà questo incontro. Sta di fatto che, in un mese, il numero uno di Confagri ha piantato i paletti nei punti giusti. Ecco cosa ci ha detto sul vino italiano, a cominciare dalla necessità di puntare su un unico brand all'estero.

Presidente Giansanti, cominciamo con una domanda sul suo rapporto col vino...

Sono un bevitore regolare, con una predilezione per i rossi, ovviamente italiani. Ho i miei preferiti ma… non posso svelarli »

» ***Anche lei è rimasto un po' deluso dai dati, seppur positivi, delle esportazioni italiane 2016? Certamente un nuovo record ma si poteva fare molto di più.***

Il settore vitivinicolo è quello che prima di tutti ha compreso l'importanza dell'internazionalizzazione, tanto da esportare il 48% della sua produzione, per un valore di circa 5,6 miliardi di euro (il 15% del totale agroalimentare). Certamente si può fare di più. Basti pensare che nel 2016 l'incremento delle esportazioni complessive nasconde un lieve calo dell'export dei fermi, compensato dal vero e proprio boom degli spumanti, ma anche da un incremento di vendita all'estero dello sfuso. I nuovi mercati, come l'Asia ad esempio, si aggrediscono come 'sistema Paese'. Se venti o trenta anni fa non era così e siamo riusciti ad arrivare lo stesso su altre piazze, oggi il mondo è cambiato: non servono tante manifestazioni con altrettante bandiere, bensì qualche fiera o evento in meno, ma di rilievo. Con un unico brand: quello »

CHI È MASSIMILIANO GIANSANTI

Massimiliano Giansanti (romano, 43 anni) è presidente di Agricola Giansanti srl e amministratore del gruppo Aziende agricole Di Muzio, con imprese in provincia di Parma, Roma e Viterbo, che si occupano di cereali, latte, zootecnia e agroenergie. A Parma, produce Parmigiano reggiano e a Roma fornisce latte bovino per la Centrale del Latte. Giansanti è membro della giunta esecutiva di Confagri dal 2011, è stato vicepresidente durante il mandato di Mario Guidi. Ha ricoperto l'incarico di presidente di Confagricoltura Roma. Attualmente è consigliere della Consulta delle imprese di Roma e del Consiglio di territorio centro di Unicredit. Membro del comitato promotore che ha dato vita al consorzio "Campagna romana".

La Giunta Giansanti. Da sinistra: Emo Capodilista, Lasagna, Brondelli, Parmigiani, Giansanti, Falchi, Pallini, Cilento, Gambuzza, Rago

» italiano. Viceversa rimarremo deboli e incapaci di battere la concorrenza di agguerriti player internazionali quali, ad esempio, Australia, Cile e Nuova Zelanda.

L'Istat ha certificato poche settimane fa un'ulteriore contrazione del consumo interno nel 2016, sottolineando il trend crescente dei consumatori occasionali. In Gdo, e anche in Horeca, le vendite sono in lieve crescita e arrivano discreti segnali. Lei come giudica questa situazione?

È vero che in consumi di vino sono costantemente calati, ma credo che le cose stiano cambiando in relazione alla crescente cultura del vino tra i consumatori, Millennial in particolare. Sono la generazione nata tra 1980 e 2000, figlia dei Baby boomers, cresciuta col vino in tavola, più attenta agli accostamenti con il cibo, alla qualità del prodotto, alle storie che vanno oltre l'etichetta. Una generazione capace di influenzare il mercato, anche in Italia. Se questo si tradurrà in una ripresa dei consumi interni è difficile dirlo, ma senz'altro è già uno stimolo per le cantine a produrre vini sempre più interessanti da raccontare.

All'ultimo Vinitaly, in un convegno col ministro Martina avete parlato di Pac post 2020. Lei immagina una "grande Europa del vino e dell'olio". Ne ha anche parlato col commissario Hogan. Quali sono a suo avviso gli elementi imprescindibili per l'Italia?

Al commissario Hogan abbiamo chiesto che nel futuro la Pac confermi lo schema dell'Ocm vino, con l'attuale dotazione di risorse. Grazie all'Ocm vino il mercato, infatti, si è sviluppato considerevolmente. I produttori sono diventati più competitivi sia nel mercato interno, sia in quello estero ed è stato raggiunto un migliore equilibrio di mercato fra domanda ed offerta. Al contempo sono state preservate le produzioni a denominazione d'origine, fondamentali anche per il loro risvolto socio-ambientale. Al commissario, inoltre, abbiamo chiesto di sostenere la specificità del settore e di appoggiare i processi innovativi per rispondere alle esigenze strutturali e di mercato delle aziende. Infine, abbiamo organizzato per lui una bella degustazione di grandi vini rossi, alcuni dei quali non conosceva, che ha particolarmente apprezzato.

L'Italia è primo produttore mondiale da alcuni anni. Un dato di cui andare fieri. Ma è secondo esportatore in volume dopo la Spagna e soprattutto è secondo in valore dopo la Francia. Cosa manca al nostro Paese?

L'Italia, fra 2009 e 2016, ha incrementato il valore complessivo delle proprie esportazioni del 60%, facendo meglio di Spagna (+53%) e Francia (+49%). Le nostre vendite all'estero, tuttavia, continuano a caratterizzarsi, rispetto alla Francia, per quantità maggiori (+616 milioni di litri), ma per valori notevolmente inferiori (-2,65 miliardi di euro). In particolare, pesa il prezzo di vendita dello Champagne, superiore di oltre quattro volte a quello degli spumanti italiani. Dobbiamo proseguire sulla strada del re- »

» cupero del valore, promuovendo qualità, varietà, storia e cultura del nostro patrimonio vitivinicolo.

La gestione ministeriale dei fondi Ocm promozione vino 2016/2017 è stata giudicata da più parti decisamente insufficiente. La stessa Confagri è risultata in parte esclusa, per ora, con alcuni progetti sui Paesi terzi. È possibile che non si riesca a sfruttare questa opportunità per la competitività delle aziende?

La modifica del decreto che gestisce le risorse della misura promozione ha creato notevoli problemi al momento dell'individuazione dei beneficiari e dell'assegnazione delle risorse. Di fatto, oggi, dei 30 milioni di euro gestiti a livello nazionale sono stati assegnati solo 13,5, che ancora non sono stati resi disponibili, perché molte aziende escluse hanno fatto ricorso al Tar. Considerato che le risorse devono essere spese entro il 30 ottobre, andando avanti di questo passo si rischia di pregiudicare la riuscita dei programmi.

Di recente, ha incontrato gli assessori di diverse Regioni per sollecitare una revisione dei criteri per le autorizzazioni sui nuovi impianti. Quali sono i punti critici e cosa chiedete a Bruxelles?

Il Mipaaf ha scelto di dare spazio alle piccole imprese (meno di 50 ettari) e alle produzioni biologiche, ma il sistema, dal punto di vista tecnico, non è stato efficiente e le soluzioni correttive trovate non corrispondono ai canoni di un sistema vitivinicolo competitivo come noi vorremmo. Non prediligere i progetti di maggiore efficienza aziendale (concetto che riguarda sia le piccole, sia le grandi imprese) non è lungimirante. Ancora oggi, di fatto, la procedura è aperta per consentire i dovuti aggiustamenti e l'ingresso di domande rimaste in sospeso. Agli assessori abbiamo chiesto di appoggiare una modifica delle scelte operate a livello nazionale e di sostenere a Bruxelles una modifica dei criteri di priorità, che possano realmente sostenere una viticoltura dinamica, competitiva e moderna.

Sostenibilità, riduzione dei fitofarmaci, biologico. Tutto si lega alla grande attenzione del consumatore alla salute. Siamo davanti a un nuovo corso. Confagricoltura è attenta a questi temi con diversi progetti, come "eco Cloud". Quali i vostri passi ulteriori?

Confagricoltura da anni ha sposato il concetto della sostenibilità (ambientale, sociale ed economica), ritenendolo un percorso inevitabile da intraprendere per il futuro del pianeta. Dal 2013, portiamo avanti il progetto Ecocloud con l'obiettivo di mettere in rete le aziende che adottavano buone pratiche in tema di sostenibilità al fine di diffonderle e svilupparle. Esperienza che, un anno dopo, ha dato vita al "Manifesto della sostenibilità" e a un disciplinare - certificabile se richiesto - in cui sono elencate alcune buone pratiche, a cui le aziende possono aderire. Tra queste, l'attenzione alla riduzione delle emissioni di Co2, ai consumi di acqua e di sostanze chimiche, ma anche l'impegno per la produzione di energia rinnovabile, per la valorizzazione dei sottoprodotti e per la tutela del paesaggio e l'interesse per la collettività ed il sociale. E se c'è un settore che nel campo della sostenibilità ha fatto da apripista a tutti gli altri e che continua a fare da traino ad un sempre un maggior numero di aziende che si distinguono per l'adozione di buone pratiche nei loro cicli produttivi, sia dal punto di vista ambientale e sociale, sia economico, è proprio quello vitivinicolo, che da anni ha intrapreso questa strada, con lungimiranza e spirito imprenditoriale.

I cambiamenti climatici sono un dato di fatto con cui tutte le più grandi Dop stanno facendo i conti. La ricerca sta lavorando a migliorare i vitigni attuali rendendoli più resistenti alle malattie. Secondo lei, è lecito in questi casi intervenire con tecniche transgeniche? È immaginabile una viticoltura Ogm?

In viticoltura, come negli altri settori la resistenza alle malattie è una battaglia che non può essere vinta senza il contributo della ricerca. Proprio a Verona, nel corso del Vinitaly, abbiamo presentato il primo progetto per realizzare una varietà di uva Glera resistente, frutto della convenzione tra Confagri Treviso e il Crea-Ve, il centro di ricerca per la viticoltura e l'enologia di Conegliano, che coinvolgerà 17 tra le maggiori cantine del Prosecco. Il programma di miglioramento genetico, che durerà 5 anni, prevede una serie di incroci e reincroci su Glera, con ibridi resistenti, grazie alla tecnica della selezione assistita mediante marcatori molecolari. Ma, in futuro, se l'Ue li autorizzasse, potremmo anche usare la cisgenetica e il genoma editing: tecniche molto avanzate, che consentono di modellare il patrimonio genetico con geni resistenti derivanti da una stessa specie o da specie infertili.

GAMBERO ROSSO HD

Solo su sky | Canale 412

Spirits

I maestri del cocktail

Sempre più attenti alle diverse realtà che ruotano intorno al mondo del bere miscelato, in questa edizione vedremo un'analisi più approfondita dei prodotti con Massimo D'Addezio che ci condurrà all'interno di alcune aziende per raccontare il lavoro dietro ogni singolo prodotto che arriva sul bancone. Non mancheranno gli ospiti, celebri barman e tanti cocktail da gustare

A PARTIRE DAL 6 MAGGIO, IN ONDA IL SABATO E LA DOMENICA ALLE 23.00

IN COLLABORAZIONE CON

COMFORT · BRANCA MENTA · BRUICHLADDICH · CARPANO · FERNET-BRANCA · THE BOTANIST · COINTREAU · MAGNAMATER · MOUNT GAY · OCTOMORE · PUNT E MES · Gancia · RUSSIAN STANDARD VODKA · CAORUNN · CARLO & ALBERTO · Filliers Dry Gin 28 · ILEGAL MEZCAL · 123 TEQUILA · PLANTATION · TEQUILA CORRALEJO · MAGNIFICA · Nº 209 GIN · WHITLEY NEILL · CORTESE · SANPELLEGRINO · SANBITTER · La Canellese · BACARDÍ · MARTINI · BOMBAY SAPPHIRE · Maker's Mark · MONTENEGRO · VKA · P&B LINE · RG · ALCAMORETTI