anno 7 - n. 40 - 6 ottobre 2016

# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

# TESTO UNICO DEL VINO, LA BATTAGLIA DELLE FASCETTE

**FOCUS**
Bolgheri tra nuovi investitori e grandi nomi storici. E spunta l'idea di un'anteprima *pag.* 2

**TECNOLOGIA**
Il food&wine del Maker Faire Rome: dai cibi del futuro al sistemi di controllo del vino *pag.* 5

**BREXIT**
Nei trattati rientra anche una preziosa cantina di vini. Le richieste del Regno Unito *pag.* 11

**NOBILE**
Così è nato il modello Montepulciano: i protagonisti ripercorrono questi primi 50 anni *pag.* 12

**TESTO UNICO**
Rivoluzione per contrassegni Docg e sistemi di tracciabilità. Cosa cambia? *pag.* 16

Solo su sky Canale 412

## Bolgheri, in campo i grandi investitori. Allo studio una grande 'anteprima' sul territorio

***a cura di Gianluca Atzeni***

A Bolgheri, gli arrivi di nuovi investitori fanno bene e portano ottimismo. Giovano a una Doc giovane, che ha bisogno di grandi nomi e brand emergenti, oltre a quelli che può già vantare (e non sono pochi), per bruciare le tappe della scalata verso i piani alti della reputazione e per porsi agli occhi degli osservatori come punto di riferimento dei vini italiani di qualità. Nel territorio livornese, sono arrivati il magnate argentino Alejandro Bulgheroni, con l'acquisizione di Tenuta dei Pianali (30 ettari), appartenuta a Lodovico Antinori (fratello di Piero); la Feudi di San Gregorio (famiglia Capaldo) che ha rilevato Villa Le Pavoniere da Guicciardini Strozzi, per dare vita a Campo alle Comete; l'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer, entrato come socio di maggioranza in Tenuta Argentiera, affiancando i fratelli Corrado e Marcello Fratini. Tutti movimenti che tengono alto l'interesse su questa zona da 1.250 ettari vitati, come spiega il riconfermato presidente del Consorzio, Federico Zileri dal Verme.

I confini di questa Doc sono per ora fermi e stabili. Bolgheri somiglia a un fortino da 40 imprese da cui escono oltre 5,2 milioni di bottiglie (in media 39 mila ettolitri), dove un ettaro di vigna costa in media 300 mila euro, e dove l'idea di allargamento non è nemmeno contemplata: *"Non è in programma, semmai vogliamo consolidarci"*, afferma Zileri. Le porte del Consorzio sono invece aperte. Due i nuovi ingressi del 2016: Podere Prospero (della Famiglia Zenato di Peschiera del Garda) e Le Novelire di Claudia Pacchini, in produzione dallo scorso anno. Mentre cambia nome in Pietranova la cantina Tringali Casanuova di Franco Pravettoni. C'è attesa per la raccolta in corso: *"Anche la 2016* (-5% a volumi; ndr), *come la 2015, si prospetta come annata d'eccezione"*. È vero che per assaggiare questi vini si dovrà aspettare almeno fino al 2018, ma intanto *"li abbiamo messi in cassaforte"*, sottolinea il presidente, ponendo l'accento su due elementi qualitativi che emergono dai più recenti assaggi e degustazioni dell'annata 2013: *"Longevità ed eleganza"*. Da mostrare e comunicare certamente all'estero, dove va il 70% del prodotto e dove per il 2016 sono stati investiti oltre 100 mila euro, ma anche in Italia e per l'Italia. Magari con un evento che coinvolga l'intero territorio e le cantine, in una sorta di anteprima Bolgheri: *"Ci stiamo lavorando ed è un'ipotesi allo studio del nuovo cda"* dice Zileri *"ma, per organizzarlo, dobbiamo capire come presentare al meglio i nostri vini, illustrando le loro caratteristiche peculiari. La comunicazione per la nostra Doc è uno degli aspetti fondamentali"*.

## Prosecco, arriva il codice Ue per tracciarne volumi e valori sul mercato

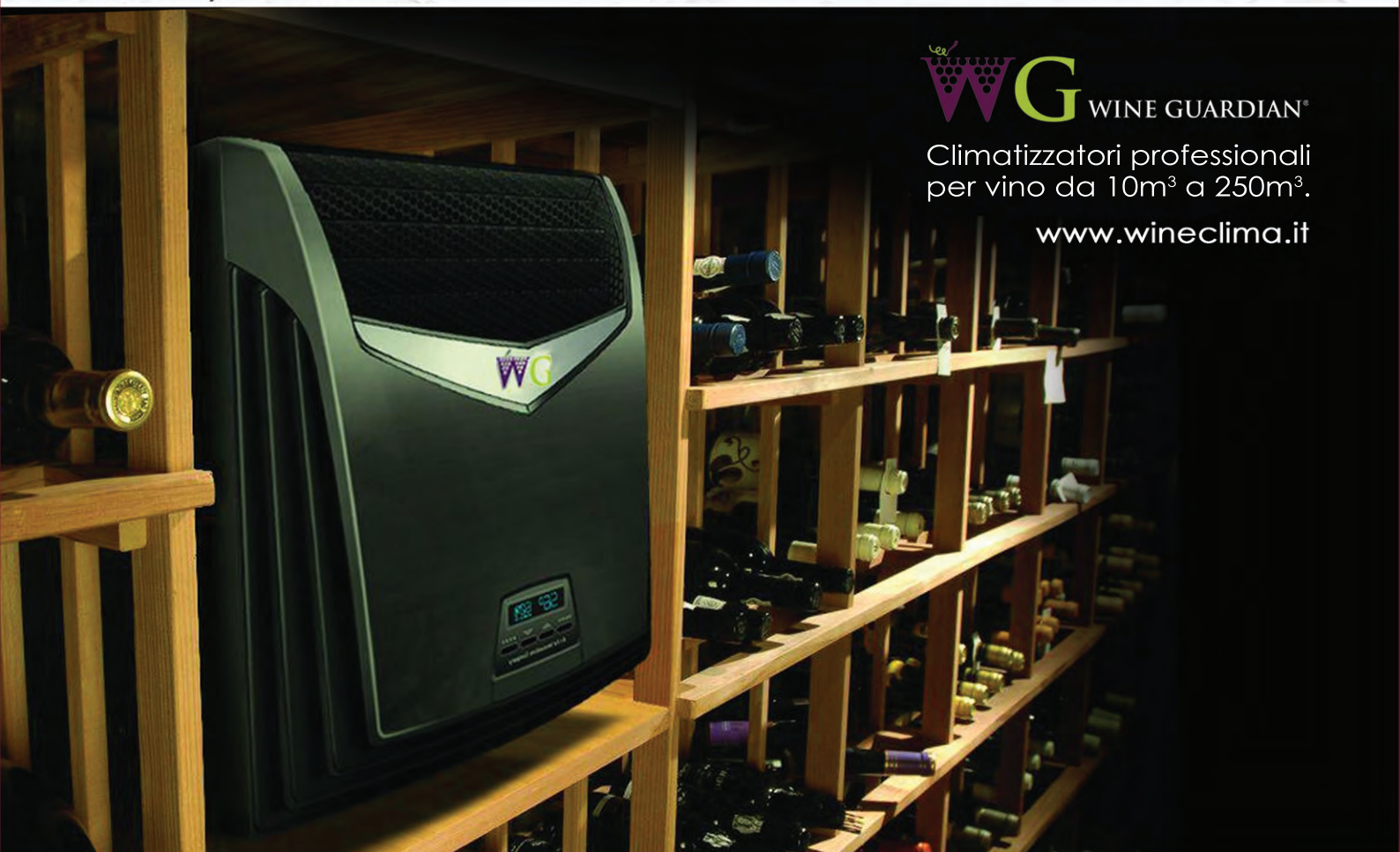
Dal 1 gennaio 2017, il Prosecco spumante avrà il proprio codice identificativo, che consentirà di tracciarne i reali flussi commerciali sui mercati europei. La Commissione Ue, infatti, ha creato un apposito codice di nomenclatura combinata a 8 cifre che lo identifica (2204 1015) e che consentirà a questa tipologia di uscire dalla voce "altri vini spumanti Dop" nella quale oggi era conteggiata. Finora, solo Champagne e Asti erano rilevati mediante un codice proprio. La tracciabilità dei flussi di Prosecco sarà uno dei vantaggi immediati, assieme a quelli di tipo statistico e commerciale per aziende ed enti di ricerca. **Sarà anche uno strumento di tutela contro i falsi**. In ogni caso, si potranno conoscere con esattezza le performance di esportazione, che da alcuni anni stanno contribuendo ai record italiani sui mercati esteri. Ci sono voluti oltre due anni per raggiungere questo risultato, ottenuto anche grazie alla collaborazione tra Unindustria Treviso e i tre Consorzi di tutela (Prosecco superiore Docg, Asolo Prosecco Docg e Prosecco Doc). Diverse le fasi dell'iter: raccolta dei dati tramite Cirve di Padova e Istat; preparazione del dossier sotto la supervisione dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli; presentazione al Comitato codice doganale (sezione nomenclatura tariffaria e statistica della Commissione Ue, con il supporto di Federdoc, Federvini, Uiv, Efow e Ceev). All'interno della proposta sono state riportate, per le nove province di Veneto e Friuli Venezia Giulia, anche le superfici coltivate e le produzioni ottenibili che nel 2013 (data della realizzazione del dossier, secondo dati Cirve) erano rispettivamente 27.150 ettari per 2,795 milioni di ettolitri, per tutte e tre le Dop.

## STRATEGIE. I MERCATI DOVE L'ITALIA PUÒ CORRERE

Una regola universalmente accettata è quella per cui è più facile crescere in mercati affermati, maturi e grandi piuttosto che in quelli nuovi e più piccoli. Per questo motivo, lavorare per esportare il vino in piazze mature come Usa o Canada è meno complicato che altrove. Ma nell'ottica di una differenziazione degli sbocchi, cosa occorre esplorare nei prossimi anni? Considerando quelle destinazioni che non figurano tra i primi posti tra i clienti del vino italiano, e considerato che l'India si sta rivelando un mercato quasi impenetrabile per questioni legate in particolare ai dazi altissimi, segnalo la Cina, che secondo alcuni studi diventerà il primo mercato mondiale entro il 2020: qui il vino italiano ha ripreso a correre, con performance molto positive nei primi 7 mesi (+31,5% degli imbottigliati). Ma segnali incoraggianti vengono anche dalla Russia (+14,6% in 6 mesi), dove sia per i fermi sia per gli sparkling occorrerà insistere, malgrado il clima politico-economico non ideale. La Corea del Sud, come mercato a gran valore aggiunto, fa molta gola. Un occhio attento per le medio-grandi imprese va dato a Nuova Zelanda e Australia (dove l'Italia detiene una quota del 10%). Se Nigeria e Angola sono sbocchi possibili, anche alla luce della crescita degli ultimi anni per via di uno sviluppo delle classi medio-alte, non si può non considerare la potenzialità di Vietnam, Thailandia e Messico: attualmente indietro nelle classifiche dei clienti dell'Italia, però con prospettive interessanti, legate agli sviluppi del turismo e alle presenze di clienti nordamericani, assidui frequentatori delle catene del lusso. In Europa, attenzione alla Polonia, mercato regolato da concessioni per gli importatori e sottoposto ad accise, dove il vino si posiziona al terzo posto dopo birra e vodka. In questa piazza, seppure non sia nella lista dei primi 15 mercati, è doveroso perseguire obiettivi di crescita, visto che i consumi sono in piena evoluzione.Con quali tipologie è meglio presentarsi nel mondo? È vero che l'Italia si sta affermando come produttore di spumanti seducenti, di pronta beva, ma occorre sempre contestualizzare con un marketing di proposta differenziata, a partire dai vini rossi. Il mondo, del resto, ha fame di made in Italy e dei suoi territori. Non perdiamo questa grande occasione: dobbiamo essere concentrici, e, dove si può, cercare di fare quella massa critica necessaria per dare continuità e sviluppo.

**Lorenzo Tersi** wine advisor | segreteria@ltadvisory.it

YouWine Shop
The best choice for your wine
www.youwine.it
PROFESSIONAL WINE EQUIPEMENT
800 177 552



## Più piantine di vite nei vivai italiani. Glera, Pinot grigio e Sangiovese sul podio

Cresce del 15% il numero totale di piantine di vite messe in vivaio in tutta Italia per nuovi vigneti nella campagna 2016/2017. Il loro numero supera i 231 milioni, di cui 19,87 milioni di piantine franche e 211,2 milioni di piantine innestate. Il dato emerge dall'aggiornamento del registro nazionale delle varietà di vite messo a disposizione dal Crea, attraverso il Servizio nazionale di certificazione della vite. Friuli Venezia Giulia (60% sul totale), Veneto (14%), Sicilia (6,5%), Puglia (6%), Piemonte (5%) e Toscana (4%) si confermano le Regioni maggiormente produttive. Nel Registro nazionale, sono 406 le varietà che hanno prodotto talee innestate. In testa c'è il vitigno Glera (23,6 milioni), seguito da Pinot grigio (18,7 milioni), Sangiovese (12,1 milioni) e Chardonnay (10,6 milioni). Il Crea segnala la commercializzazione di varietà nazionali resistenti alle comuni malattie della vite. Tra le 24 varietà portainnesto si segnalano 140 Ruggeri (10,4 milioni) e 1103 Paulsen (4,75 milioni), che hanno dato vita a circa 77% del totale di talee franche prodotte. Sui Registri di altri Paesi Ue, le talee innestate (21,6 milioni: +16% sul 2015), conteggiate nel computo complessivo, appartengono a 154 varietà di uve da vino e da tavola. Le più innestate: Macabeu, Verdejo , Moscato ottonel, Airen e Xarello. *"L'aggiornamento del registro"*, spiega il commissario straordinario del Crea, Salvatore Parlato: *"Da un lato supporta i vivaisti in grado di influenzare il mercato, fissando il prezzo di vendita a partire dall'effettiva disponibilità, dall'altro i produttori che in anticipo sanno quali varietà troveranno sul mercato"*.

## Al seminario di Fondazione Mach, anche uno speed date per export e brand manager

Come sta cambiando l'export vitivinicolo italiano? E come, di conseguenza, sta cambiando l'approccio delle aziende italiane? I numeri dicono che è fortemente cresciuto nell'ultimo ventennio, ma allo stesso tempo è anche cresciuta la concorrenza sui mercati internazionali, insieme alle problematiche organizzative. Di questo si parlerà il 4 novembre al settimo seminario organizzato dalla Fondazione Mach di San Michele all'Adige, con la partecipazione di importanti nomi del settore: Matteo Lunelli, Antonio Rallo, Emilio Pedron, Raffaele Boscaini, Francesco Ferreri e Matilde Poggi. A seguire, per dare concretezza alla tematica, ci sarà uno speed date per mettere in contatto diretto candidati (export e brand manager) e aziende vitivinicole. Si tratta di incontri one-to-one di 10 minuti (per 50 minuti totali), organizzati da Fondazione Mach, Wine Meridan e Competenze in Rete. Le candidature sono ufficialmente aperte su eventi.fmach.it
Per approfondimenti clicca qui

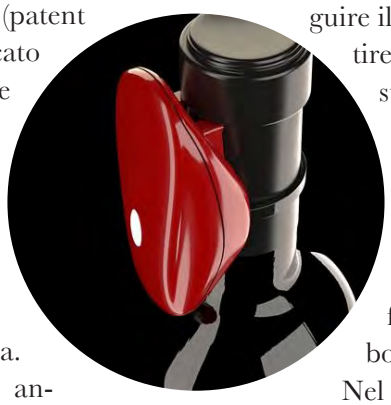
## Countdown per la 13esima edizione di Autochtona: la biodiversità sfida il modello global

Chi conosce il Semidano, lo Sciaglin, l'Ucelùt o il Centesimino? Sono solo alcuni dei vitigni meno noti che, il 24 e il 25 ottobre, presenzieranno ad Autochtona, il Forum nazionale dei vini autoctoni di Fiera Bolzano. In questi 13 anni, infatti, la manifestazione altoatesina ha svolto una sorta di 'censimento informale' della biodiversità vitivinicola del nostro Paese, ospitando oltre un migliaio di vini unici. Sono più di 500, secondo il registro nazionale, le varietà coltivate in Italia, che salgono a più di mille se si contano anche i diversi cloni diffusi per ciascuna. A portare a Bolzano questo patrimonio vitivinicolo unico al mondo, si attendono oltre 100 produttori da 16 differenti regioni.

**La novità principale di edizione si chiama "Best Wine Buy"** e dà l'opportunità di partecipare a incontri one to one con buyer internazionali. Le aziende espositrici potranno, infatti, prenotare incontri individuali con gli importatori. Come da tradizione, invece, non mancherà la rassegna "Autoctoni che passione!". E come da tradizione, alla degustazione, seguiranno gli "Autochtona Awards", assegnati alle migliori etichette selezionate. *"La biodiversità vinicola italiana per qualche tempo è rimasta nell'ombra dei modelli più global"* è il commento del giornalista Pierluigi Gorgoni, coordinatore del concorso *"anche a causa delle sue produzioni più ridotte e sparute. In questi ultimi anni, invece, assistiamo ad un ribaltamento dell'interesse dei consumatori, sempre più orientati e curiosi verso i vini da vitigni rari. In questa direzione, nessuna altra manifestazione quanto Autochtona sa offrire all'appassionato uno spaccato tanto vario e puntuale"*. Ma sbaglia chi crede che focalizzarsi su queste varietà significhi restare ancorati ad una produzione locale, Proprio in virtù della loro riscoperta, ci sono ormai diversi casi di vini nicchia che sono riusciti a raggiungere il successo commerciale. È emblematico, a tal proposito, il caso del Timorasso, un autoctono piemontese ormai conosciuto anche all'estero, grazie al lavoro del consorzio di tutela e all'attenzione che gli ha riservato un guru mondiale del vino, come Jancis Robinson dalle colonne del Financial Times: *"Cercate un vino all'avanguardia e alla moda? Accettate il mio consiglio e dirigetevi verso il Timorasso"*. E intanto, a chi volesse conoscere gli altri vitigni di questo prezioso campionario italiano, non resta che dirigersi verso Bolzano.

## Vino&tecnologia. A Maker Faire Rome il progetto Wenda per un controllo integrato del vino

Ci sarà anche il mondo del wine&food all'appuntamento con "Maker Faire Rome – The European Edition 4.0" (dal 14 al 16 ottobre 2016 alla Fiera di Roma), promossa dalla Camera di Commercio di Roma e organizzata dalla sua Azienda speciale Innova Camera. In mezzo a 700 progetti, selezionati per portare nella Capitale il meglio dell'innovazione da tutto il mondo, quest'anno il settore enogastronomico si è ritagliato il suo spazio. Ci saranno orti domestici a misura di bambino (Ortuino), sistemi per la produzione di carne (Meatboat), macchinari per estrarre in 3 secondi la polpa da cozze, vongole, telline (Shell-o). E, in particolare per il vino, è stato scelto Wenda - expanding the wine experience, uno strumento in mano al consumatore per capire se il prodotto è stato conservato correttamente. Come? Attraverso un dispositivo IoT (patent pending) attaccato alle bottiglie che registra temperatura, inclinazione e raggi UV ai quali è sottoposta la bottiglia stessa. Ma non è finita. Lo strumento è anche dotato di una parte superiore che ricopre il tappo e che, quindi, impedisce azioni di refilling: se il device viene tolto, il sistema lo rileva, da qui la sua funzione anticontraffazione. Il progetto - che comprende oltre al device, un'app per interagire con questo e una piattaforma web per gestire i dati - è di Antonio Catapano, Mattia Nanetti, Guido Rossi e Anna Chiara Forni che hanno fondato l'omonima società - Wenda srl - con l'idea di seguire il percorso del vino e garantire al consumatore di bere lo stesso prodotto pensato dal produttore. Per farlo è necessario vigilare ed evitare le principali cause: errata conservazione, contraffazione e mancanza di informazioni relativi a quella bottiglia.



Nel corso di Maker Fair, sono previsti anche divealtri appuntamenti col palato all'interno di "OffiCucina", uno spazio ibrido tra una cucina e un'officina, in cui saranno organizzati showcase a ciclo continuo. L'area food sarà, poi, animata da serre, robotica, cibi del futuro, alghe, sensori, stampanti 3D, nuovi utensili e inconsueti oggetti di design, per una collisione tra tecnologia e alimenti. Per i più curiosi, sarà possibile assaggiare il cibo del futuro al "Food Tech Jungle". - ***L.S.***

## Pronti per la Cena Tre Forchette? I migliori chef incontrano i migliori vini: ecco la lista

Ci siamo quasi. Uno degli eventi più attesi del calendario enogastronomico è alle porte: si terrà il 24 ottobre allo Sheraton Roma Hotel la presentazione della guida Ristoranti d'Italia 2017, la numero 27. Si comincia alle 17.30 con la conferenza stampa e la cerimonia di premiazione, che vedrà sfilare sul palco gli chef insigniti con le Tre Forchette, i Tre Gamberi e i Premi Speciali. A seguire un aperitivo con buffet e, infine, la tanto attesa cena "In punta di Tre Forchette", un evento che celebra come sempre gli esiti più alti della ristorazione italiana, ma si diverte a giocare con gli assaggi, ampliando la rosa dei protagonisti: 10 chef, selezionati dai ranghi delle Tre Forchette e tra i Premi Speciali, ognuno alla guida di una postazione. Insieme disegneranno un percorso del gusto tutto da scoprire, un assaggio dopo l'altro, menu alla mano per orientarsi tra le creazioni d'autore.
La cena, sarà accompagnata da 34 grandi vini premiati con i Tre Bicchieri dalla guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. Ecco la lista:

**PIEMONTE**

NEGRO ANGELO e FIGLI Roero Sudisfà Ris. '12

PIO CESARE Barolo Ornato '11

LIGURIA

CANTINE LUNAE BOSONI Colli di Luni Vermentino Et. Nera '14

LOMBARDIA

BELLAVISTA Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti Ris. '08

CÀ MAIOL Lugana Molin '15

FERGHETTINA Franciacorta Extra Brut '09

F.LLI GIORGI OP Pinot Nero Brut 1870 '11

**TRENTINO**

CAVIT Trento Brut Altemasi Graal Ris. '08

ALTO ADIGE

ELENA WALCH A.A. Lagrein Castel Ringberg Ris. '12

Veneto

BERTANI Amarone della Valpolicella Cl. '08

BORTOLOMIOL Valdobbiadene Brut Prior '14

CA' LA BIONDA Amarone della Valpolicella Cl. Vign. di Ravazzol '11

MONTE DEL FRÀ Custoza Sup.Cà del Magro '14

OTTELLA Lugana Molceo Ris. '13

FRIULI VENEZIA GIULIA

PRIMOSIC Collio Ribolla Gialla di Oslavia Ris. '12

TOSCANA

GUADO AL MELO Bolgheri Rosso Sup. Atis '12

PETRA Petra Rosso '13

PODERE SAPAIO Bolgheri Rosso Sup. Sapaio '13

TENUTA SETTE PONTI Oreno '12

MARCHE

IL POLLENZA Il Pollenza '12

UMBRIA

FATTORIA COLLEALLODOLE Montefalco Sagrantino '12

PERTICAIA Montefalco Sagrantino '12

ABRUZZO

TENUTA I FAURI Abruzzo Pecorino '15

VILLA MEDORO Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Adrano '12

CICCIO ZACCAGNINI Montepulciano d'Abruzzo S. Clemente Ris. '13

LAZIO

CASALE DEL GIGLIO Antium Bellone '15

CAMPANIA

MARISA CUOMO Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva '14

FONTANAVECCHIA Falanghina del Sannio Taburno '15

GALARDI Terra di Lavoro '13

BASILICATA

CANTINE DEL NOTAIO Aglianico del Vulture Il Repertorio '13

ELENA FUCCI Aglianico del Vulture Titolo '14

PUGLIA

CANTINE SAN MARZANO Primitivo di Manduria Talò '13

SICILIA

RALLO Sicilia Bianco Maggiore '14

SARDEGNA

TENUTE SELLA & MOSCA Vermentino di Gallura Sup. Monteoro '15

Per maggiori info www.gamberorosso.it

## All'Oratorio della Nunziella di Foligno la nuova sede del Movimento Turismo Vino

Nuova sede per il Movimento Turismo del Vino che dal Palazzo Comunale di Montalcino (dove era ubicata dal 2012) si trasferisce a Foligno, nelle sale dell'Oratorio della Nunziatella in via dell'Annunziata, nel centro storico della città. In questo polo museale, dove tra le altre cose è custodito un affresco del Perugino, avranno sede la segreteria nazionale e quella regionale di Mtv Umbria. *"Siamo felici di questa scelta"* ha detto il presidente di Mtv Italia, Carlo Pietrasanta *"e ringraziamo di vero cuore il Comune di Foligno che ha deciso di condividere con noi questo progetto"*. E adesso **l'obiettivo del Movimento, che raggruppa più di mille cantine in tutta Italia, è l'approvazione in Parlamento della Legge sull'Enoturismo.** Dopo che l'emendamento è stato tolto dal Testo Unico, non resta che rimboccarsi le maniche e spingere sulla legge che, come ricorda Pietrasanta *"consentirebbe agli associati di vedere riconosciuto sia legalmente sia fiscalmente il proprio lavoro"*.

## #vendemmiamostrano2016

**Mandate le foto delle vostre vendemmie più particolari a settimanale@gamberorosso.it o pubblicatele con l'hashtag #vendemmiamostrano2016. Noi le inseriremo nei prossimi numeri di Tre Bicchieri...**

### ▲ Il vino di Cleopatra, al taglio dei... grappoli

L'uva c'è, ma non si vede. Almeno in queste foto, inviate dal consorzio del Brachetto, che pone l'attenzione sugli attrezzi da lavoro. In particolare, le forbici per recidere i grappoli, indice di una raccolta che avviene ancora in modo manuale. Quest'anno gli enologi parlano di aromi discreti, acidità, colore e grado zuccherino molto buoni. E già da dicembre l'annata 2016 si potrà gustare il vino che la leggenda considera il preferito di Cleopatra, amante di quel vinum acquense dalle proprietà afrodisiache.

### ▼ Una raccolta epica

Prendersi cura dell'uva. È questo il messaggio che sembra venire da questa foto, che ci è stata inviata dalla Tenuta Enza La Fauci di Messina, in prossimità di Capo Peloro, proprio lì dove Ulisse si lasciò sedurre - senza soccombere - dal canto dalle sirene. Qui, dove i venti di Scirocco e Tramontana si incontrano, vengono coltivate quattro varietà rigorosamente autoctone: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola.

### ▲ Le montagne, il vigneto e le rose

Si vendemmia anche in Alto Adige, nella cantina di San Michele Appiano. Qui, tra le vigne di Gewürztraminer, fanno capolino delle bellissime rose che, oltre ad avere una funzione decorativa, sono un efficacie sistema per la difesa della vite. Come? Dai tempi antichi, le rose, generalmente colpite prima dei vigneti da peronospera e oidio, fanno da monito, permettendo ai viticoltori di intervenire per tempo.

## La caccia al tesoro dal Mibact nei musei italiani inizia dal vino

È iniziata la "caccia al vino" del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo. A partire da ottobre, infatti, il Mibact ha promosso la campagna "Cerca le opere nei musei e condividile". Ogni mese avrà un proprio tema, e per iniziare è stato scelto quello vitivinicolo: uva, vendemmia, vino sotto ogni forma. I visitatori, quindi, sono invitati a una vera e propria caccia al tesoro digitale, muniti di smartphone o macchina fotografica: la ricerca varia da dipinti, vasi figurati, arazzi, affreschi delle epoche più diverse. Una volta scovati uva e vino, non resta che immortalarli e condividere le proprie foto con l'hashtag #ottobrealmuseo. Qualche suggerimento: Il Fanciullo con Canestro di Frutta di Caravaggio alla Galleria Borghese di Roma, il Vaso blu al Museo Archeologico di Napoli, il Bacco di Caravaggio agli Uffizi. Buona caccia...

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Lorenzo Tersi
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
foto
Mathias M/Flickr, Alessandro Vecchi
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

**7 ottobre**
**Vino Nobile**
**50 anni di Doc**
Montepulciano (Siena)
fino al 9 ottobre

**9 ottobre**
**Profumi di mosto**
Polpenazze del Garda
e San Felice del Benaco
(Brescia)
*profumidimosto.it*

**12 ottobre**
**Il Rum è servito**
cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante Tola Rasa
Padova

**13 ottobre**
**Il Rum è servito**
cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante Chinappi
Roma

**14 ottobre**
**Food&Book, la cultura del cibo, il cibo nella cultura**
**Montecatini (Pistoia)**
fino al 16 ottobre
*www.foodandbook.it*

**15 ottobre**
**Taormina Gourmet**
Hotel Villa Diodoro
Taromina (Messina)
fino al 17 ottobre
*taorminagourmet.it*

**17 ottobre**
**presentazione della guida Ristoranti d'Italia 2017**
**e Cena Tre Forchette**
Hotel Sheraton
via del Pattinaggio, 100
Roma

**21 ottobre**
**Pisa Food&Wine Festival**
Stazione Leopolda
fino al 23 ottobre

**24 ottobre**
**Autochtona 2016**
**13mo Forum dei vini autoctoni**
Bolzano
fino al 25 ottobre

**24 ottobre**
**presentazione**
**e consegna premi**
**guida Ristoranti d'Italia**
**2017 del Gambero Rosso**
Sheraton Hotel, Roma
ore 18

**28 ottobre**
**Gustus - Vini e Sapori**
**dei Colli Berici**
Palazzo Valmarana Braga
Vicenza
fino al 30 ottobre

**29 ottobre**
**presentazione guida Vini d'Italia 2017**
**con degustazione dei vini premiati**
Sheraton Hotel, Roma
ore 16-20

**4 novembre**
**Merano Wine Festival**
Merano (Bolzano)
fino all'8 novembre
*meranowinefestival.com*

**12 novembre**
**BaroloBrunello**
Montalcino (Siena)
Complesso Sant'Agostino
*www.barolobrunello.it*
fino al 13 novembre

# TRE BICCHIERI 2017

## PIEMONTE

- Dogliani Papà Celso '15 | *Abbona*
- Barbera del M.to Sup. Bricco Battista '13 | *Giulio Accornero e Figli*
- Barolo Monvigliero '12 | *F.lli Alessandria*
- Roero Giovanni Almondo Ris. '13 | *Giovanni Almondo*
- Barolo Cerretta V. Bricco '10 | *Elio Altare - Cascina Nuova*
- Gattinara Osso San Grato '12 | *Antoniolo*
- Barolo Bricco Fiasco '12 | *Azelia*
- Gavi del Comune di Gavi Minaia '15 | *Nicola Bergaglio*
- Barolo Liste '11 | *Giacomo Borgogno & Figli*
- Barolo Resa 56 '12 | *Brandini*
- Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot '13 | *Bricco Maiolica*
- Barolo Rocche di Castiglione '12 | *Brovia*
- Barolo Cannubi '12 | *G. B. Burlotto*
- Barbaresco Gallina '12 | *Piero Busso*
- Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '15 | *Ca' d'Gal*
- Barbaresco Asili Ris. '11 | *Ca' del Baio*
- Barolo Sottocastello di Novello '11 | *Ca' Viola*
- Roero Mompissano Ris. '13 | *Cascina Ca' Rossa*
- Barolo '12 | *Cascina Fontana*
- Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. '11 | *Castello di Neive*
- Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga '13 | *Castello di Uviglie*
- Barolo Bricco Boschis '12 | *Cavallotto Tenuta Bricco Boschis*
- Barbaresco Asili '13 | *Ceretto*
- Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court '13 | *Michele Chiarlo*
- Barolo Bricco Pernice '11 | *Elvio Cogno*
- Barolo Francia '12 | *Giacomo Conterno*
- Barolo Ginestra Ris. '08 | *Paolo Conterno*
- Barolo Sorì Ginestra '12 | *Conterno Fantino*
- Barbera d'Asti Pomorosso '13 | *Coppo*
- Barolo Giachini '12 | *Giovanni Corino*
- Roero Gepin '12 | *Stefanino Costa*
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '15 | *Gianni Doglia*
- Moscato d'Asti Ciombo '15 | *Tenuta Il Falchetto*
- Barolo Bussia 90 Dì Ris. '10 | *Giacomo Fenocchio*
- Carema Et. Bianca '12 | *Ferrando*
- Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore '12 | *Fontanafredda*
- Barbaresco Costa Russi '13 | *Gaja*
- Barolo Lazzarito Ris. '10 | *Ettore Germano*
- Barbaresco Asili Ris. '11 | *Bruno Giacosa*
- Barolo Ginestra Casa Maté '12 | *Elio Grasso*
- Roero V. Mombeltramo Ris. '12 | *Malvirà*
- Barolo Cannubi '12 | *Marchesi di Barolo*
- Barolo Brunate '12 | *Mario Marengo*
- Barolo '12 | *Bartolo Mascarello*
- Barolo Monprivato '11 | *Giuseppe Mascarello e Figlio*
- Barolo Vigna Rionda Ris. '10 | *Massolino*
- Roero Printi Ris. '12 | *Monchiero Carbone*
- Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '15 | *Montalbera*
- Barbaresco Rombone '12 | *Fiorenzo Nada*
- Roero Sudisfà Ris. '13 | *Angelo Negro e Figli*
- Barolo Bussia V. Mondoca Ris. '10 | *Poderi e Cantine Oddero*
- Barbera d'Asti Sup. Nizza '13 | *Tenuta Olim Bauda*
- Erbaluce di Caluso La Rustìa '15 | *Orsolani*
- Barolo San Bernardo Ris. '10 | *Palladino*
- Boca '11 | *Le Piane*
- Barolo Ornato '12 | *Pio Cesare*
- Barolo Vignarionda '12 | *Luigi Pira*
- Barolo V. Lazzairasco '12 | *Guido Porro*
- Lessona '12 | *La Prevostura*
- Barbaresco Pajé '11 | *Roagna*
- Barbaresco Angelo '13 | *Albino Rocca*
- Barbaresco Rabajà '12 | *Bruno Rocca*
- Barolo Cerretta '12 | *Giovanni Rosso*
- Gavi del Comune di Gavi Pelöia '15 | *San Bartolomeo*
- Barolo Bric dël Fiasc '12 | *Paolo Scavino*
- Barbaresco Currà '12 | *Sottimano*
- Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Edizione La Grisa '14 | *Luigi Spertino*
- Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva '13 | *Tacchino*
- Ghemme '11 | *Torraccia del Piantavigna*
- Barolo Bricco delle Viole '12 | *G. D. Vajra*
- Barolo Rocche dell'Annunziata '12 | *Mauro Veglio*
- Grignolino del M.to Casalese '15 | *Vicara*
- Barolo Ravera '12 | *Vietti*
- Gavi del Comune di Gavi Monterotondo '14 | *Villa Sparina*
- Barolo del Comune di Barolo Essenze '12 | *Vite Colte*

"Il mio Emmentaler
deve venire dalla Svizzera.
Proprio come me."
Michelle Hunziker
EMMENTALER®
SWITZERLAND
L'originale svizzero
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

# Brexit. Quei vini che il Regno Unito potrebbe chiedere all'Ue

Dopo che il primo primo ministro britannico Theresa May ha annunciato che si procederà a rendere effettiva la Brexit entro marzo 2017, l'attenzione si è focalizzata sui negoziati che accompagneranno i prossimi mesi. Ogni divorzio che si rispetti, infatti, prevede la spartizione dei beni, che in questo caso include collezioni d'arte, immobili per un valore di 8,7 miliardi di sterline, decine di satelliti spaziali e, perfino, un assortimento di 42 mila bottiglie tra vino, cognac e altri alcolici custodita nella cantina della Commissione Europea. Quanto di questo patrimonio potrebbe andare al Regno Unito? Se è vero che la Gran Bretagna contribuisce ad un ottavo del bilancio Ue, potrebbe avere diritto a 5 mila bottiglie di vino e 250 di alcolici, oltre a 2,25 milioni di sterline della collezione d'arte. Ma, oltre ad un discorso quantitativo, bisogna farne uno qualitativo per capire il valore delle singole bottiglie. Per questo, a breve, sarà necessario un inventario.

E c'è chi, come la rivista inglese *Decanter*, fa anche delle ipotesi su come potrebbero essere utilizzate questi vini. Negli anni passati, l'ex premier David Cameron, nel rispetto dell'Austerity, aveva stabilito che la cantina del Governo inglese si autofinanziasse con la vendita dei suoi pezzi pregiati per l'acquisto di nuovi. Solo nel 2013, la vendita di 54 bottiglie aveva portato nelle casse dello Stato 63 mila sterline, di cui 49 mila rinvestiti in vini. Non si esclude, quindi, che anche i vini europei possano seguire la stessa sorte. Prima, però, la "battaglia legale" per l'affidamento. - ***L.S.***

## IL MIO EXPORT. Nicola Del Negro – Cave Mont Blanc

**1. Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?**

Circa il 12% di export. I Paesi più importanti per noi sono Giappone, Cina, Israele, Usa e Regno Unito.

**2. Dove si vende meglio e dove peggio, e perché?**

In Usa si vende bene perché il mercato è maturo e comprende meglio la qualità del prodotto. Il Giappone è molto interessato al vino valdostano, la Cina al momento non sembra apprezzi i vini bianchi, ma il metodo classico riesce a ritagliarsi un pezzo nel mercato (l'acidità si abbina bene con i loro cibi grassi).

**3. Come va con la burocrazia?**

Extra Ue la burocrazia è molto semplice, in quanto lo sdoganamento e tutte le carte sono svolte dal cliente. Il mercato dell'Unione Europea è più complicato in termini burocratici, in quanto l'emissione di Ead e le vendite in sospensione di accisa e le relative garanzie occupano tempo e costi per l'acquisto di programmi gestionali.

**4. Salutiamoci con un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero...**

A New York durante le degustazioni porta a porta nelle enoteche e nei ristoranti ci è capitato più volte di far degustare in bicchieri di plastica. Il materiale non è sicuramente adatto ad una degustazione tecnica: far tutti quei km di viaggi ed affrontare un'esperienza simile non è facile, ma rifiutarsi diventa ancora più scortese quindi approvi e vai avanti.

Cave Mont Blanc | La Ruine | Morgex | Aosta | www.cavemontblanc.com

NEL PROSSIMO NUMERO
TORRE DEI BEATI

*Ecco come nacque il "modello Montepulciano" destinato a fare scuola: parlano i protagonisti di questo mezzo secolo, tra cui l'ex vicepresidente del Consorzio Elena Contucci, una delle prime donne del vino in Italia. Oggi si punta sulle nuove generazioni*

# Montepulciano. Nobile da 50 anni

a cura di Andrea Gabbrielli

**Nel 1966, quando il Presidente Giu**seppe Saragat firmò il decreto che sanciva la nascita della Doc Vino Nobile di Montepulciano, il mondo era molto diverso da come lo conosciamo oggi: l'Urss esisteva ancora e gli Usa bombardavano il Vietnam del Nord; Simon and Garfunkel avevano da poco inciso l'album "The Sounds of Silence" e l'Arno straripato, aveva devastato Firenze. Il vino italiano era alle prese con una novità nata appena 3 anni prima, la legge sulle Denominazioni di origine controllata (Dpr 930/63). Il Nobile, insieme ad altri dieci vini, aveva ottenuto il riconoscimento che stabiliva delle regole certe: una zona di produzione delimitata, un disciplinare con tutte le specifiche sulle varietà, sulle tecniche viticole ed enologiche ammesse, regole che garantivano l'origine del vino ai consumatori. Prima della legge 930/63, il nome del Nobile, di fatto, poteva essere sfruttato impunemente, al di fuori di ogni controllo. Anche il Vino Nobile era molto diverso: basti pensare che le uve bianche potevano rappresentare il 20% dell'uvaggio, mentre oggi possono raggiungere al massimo il 5%. E se, allora, le botti di castagno andavano per la maggiore, oggi è il rovere, in tutte le sue sfumature, a farla da padrone. Nonostante queste particolarità, il vino di quegli anni, assaggiato adesso, mantiene un colore vivissimo e un'invidiabile personalità.

**Appena un anno prima dell'approvazione della Doc** – nel 1965 – nove viticoltori di Montepulciano avevano costituito il Consorzio di tutela (presidente Adolfo Gam-

**LE 10 DOC NATE 50 ANNI FA**

Ad aver compiuto 50 anni, quest'anno sono dieci denominazioni. Oltre al Nobile di Montepulciano, ci sono Vernaccia di San Gimignano (vedi Tre Bicchieri del 5 maggio); Brunello di Montalcino (vedi Tre Bicchieri del 18 febbraio); Est! Est!! Est!!! di Montefiascone; Ischia; Frascati; Bianco di Pitigliano; Brunello di Montalcino; Barbaresco; Barolo; Aprilia.

## I NUMERI

Il Vino Nobile di Montepulciano, secondo le stime del Consorzio, vale 500 milioni di euro. Oltre 200 milioni è il valore patrimoniale delle aziende agricole, 150 milioni circa quello dei vigneti (mediamente un ettaro vitato vale 150 mila euro) e 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola. Un patrimonio che muove il 70% dell'economia locale. Su 16.500 ettari di superficie comunale, 2.200 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa. A coltivare vigneti, oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottigliatori di cui 76 associati al Consorzio). Oltre mille i dipendenti fissi del settore vino, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2015, sono state immesse nel mercato circa 7 milioni di bottiglie di Vino Nobile (in linea con l'anno precedente) e 2,8 milioni di Rosso di Montepulciano Doc. Anche nel 2015 l'export è pari all'80% mentre il restante 20% viene commercializzato in Italia del quale il 47% in Toscana. Da sola la Germania assorbe il 46% dell'export, la Svizzera il 17% e gli Usa il 20%.

» berucci), che aveva posto le basi per la collaborazione tra produttori, diventando un laboratorio per i primi tentativi di promozione collettiva del vino.

**Elena Contucci,** vicepresidente del Consorzio dal 1966 al 1969, è una delle prime donne del nostro Paese a essere stata eletta in una carica direttiva consortile: *"Non solo ero l'unica donna nel Consiglio, ma ero puro molto giovane. Occuparsi di vino e di Consorzi, non era proprio usuale. L'atteggiamento inizialmente fu educato ma guardingo, poi arrivò il rispetto. Fu una bella esperienza e una grande soddisfazione"*.

**Elisabetta Fanetti**, nipote e figlia di due storici presidenti del Consorzio, Adamo Fanetti (1968-1978) e Giuseppe Fanetti (1978-1981), continua tuttora l'attività di famiglia. Di quegli anni ricorda le visite in cantina dei giornalisti Mario Soldati e Luigi Veronelli, di politici come Alcide De Gasperi e tanti attori tra cui Vittorio Gassman e Ugo Tognazzi. *"Ho iniziato a partecipare alle fiere quando avevo vent'anni, ma ero terrorizzata perché ogni tanto arrivava qualcuno che mi faceva delle domande tecniche – quanti rimontaggi fate? - a cui non sapevo rispondere. E allora dicevo di passare dopo e nel frattempo telefonavo al babbo per chiedere spiegazioni. Oggi mia figlia lavora con me e sa rispondere"*.

**Il Consorzio, nella metà degli anni Settanta, con**tava solo una ventina di aziende associate, attualmente sono 75. Il Vino Nobile è anche una storia di tempi lunghi della burocrazia. *"Basti pensare"* racconta **Alamanno Contucci,** presidente (1995-2004) *"che le pratiche per ottenere la Docg, risalgono al 1978. Il decreto, firmato dal presidente Sandro Pertini, arrivò nel 1980, ma ci vollero altri 3 anni per ottenere il contrassegno di Stato. Le prime bottiglie di Docg furono presentate nel marzo 1983"*. Nonostante la farraginosità delle procedure, fu una grande soddisfazione dei poliziani battere in velocità Barolo, Barbaresco, Brunello e Chianti Classico, in attesa di presentare le prime bottiglie Docg. *"In quel periodo iniziammo seriamente a confrontarci con gli altri vini italiani importanti, a partire dai nostri cugini di Montalcino"* dice **Massimo Romeo**, presidente del Consorzio dal 2004-2007. *"La lunga presidenza di Contucci riuscì a portare il Vino Nobile nella modernità, affermando il principio che anche noi avevamo uno spazio autonomo alla pari degli altri vini toscani. Anche perché per il Vino Nobile c'è sempre stato un però…"*. Il "modello Montepulciano", che tanto caratterizza i rapporti tra istituzioni e mondo del vino poliziano, ha avuto origine alla fine degli anni Novanta quando i produttori, associati nel Consorzio, decisero di investire – era »

il 1997 – nella loro città, finanziando il restauro del Pozzo dei Grifi e dei Leoni oltre che del Palazzo del Capitano, entrambi in Piazza Grande. Fu l'inizio di una collaborazione con il Comune che non è mai cessata e che ha permesso di arrivare a un altro importante investimento, come il restauro della Fortezza di Montepulciano, uno dei simboli della città.

**Piero Di Betto**, sindaco di Montepulciano dal 1995 al 2004, ricorda che inizialmente i rapporti tra Comune e Consorzio, erano *"così così, quasi refrattari"*, poi lentamente si fecero sempre più saldi. Non solo con il finanziamento dei restauri, ma anche con il sostegno annualmente garantito dal Consorzio al Cantiere Internazionale d'Arte, la rassegna di musica, balletto, prosa e anche attraverso l'ospitalità agli inviati della stampa, nazionale e internazionale. *"Agli inizi del 2000, dopo aver ospitato l'Anteprima del Vino Nobile nella Sala Comunale e nel Teatro Poliziano, il sodalizio è andato avanti"* ricorda Di Betto *"all'insegna di una collaborazione sempre più stretta. D'altra parte il Vino Nobile è stato un importantissimo veicolo di conoscenza della città, della sua storia. Non solo ha valorizzato la nostra economia ma tutto l'indotto sul territorio"*. Un modo di fare sistema molto concreto a partire dalla fase strategica: il sindaco partecipa alle sedute del consiglio del Consorzio del Nobile e il presidente del Consorzio ha un ruolo fondamentale in tutte le fasi programmatiche delle diverse attività pubbliche (Brescello, Bravìo delle botti, ecc.). Così, i due enti possono agire di concerto fin dalle fasi programmatiche di ogni evento. I lavori nella Fortezza, classificata centro espositivo europeo, sono terminati; nei suoi locali hanno trovato posto sia la nuova sede del Consorzio sia l'Enoliteca. Per raggiungere il risultato e contribuire alle spese negli anni, i produttori hanno raccolto 350 mila euro. Ma già si parla di nuovi investimenti per ampliare i parcheggi e per rendere la Fortezza sempre più fruibile. Federico Carletti, presidente del Consorzio dal 2008 al 2012, sostiene che *"non si può scindere la promozione del vino da quella del territorio in cui viene prodotto. Per questo le nostre risorse vanno indirizzate nella valorizzazione della denominazione: dobbiamo continuare ad investire perché abbiamo dei margini di crescita molto ampi, a partire dall'incremento del valore del nostro vino"*. Per il futuro, i produttori poliziani auspicano ci sia sempre più un rinnovamento di idee e di progetti per il Vino Nobile e per il Consorzio, favorito dall'ingresso delle nuove generazioni. Magari nell'ottica di risolvere un vecchio e mai dimenticato problema legato al nome del vino, che non favorisce l'immediatezza dell'identificazione - non solo all'estero - a causa della sinonimia tra la città poliziana e il vitigno abuzzese. Chissà se i nativi digitali sapranno trovare una soluzione che le vecchie generazioni non sono mai riusciti a risolvere. A cinquant'anni, una ripartenza - anche sul nome- è sempre rivitalizzante. Vale, a maggior ragione, per il Vino Nobile di Montepulciano.

## I FESTEGGIAMENTI

Sabato 8 ottobre 2016, ore 9.30, Teatro Poliziano: "1966 -2016: Il Vino Nobile dalla Doc a oggi". Ore 12.30 Fortezza di Montepulciano: Inaugurazione Enoliteca consortile e sede del Consorzio del Vino Nobile.
Enoliteca consortile: per tutta la settimana promuove degustazioni guidate gratuite su prenotazione.
Enoteche cittadine: per tutta la settimana degustazioni di Vino Nobile.
Ristoranti di Montepulciano: i menu dei 50 anni della Doc Vino Nobile

## IMBOTTIGLIAMENTI PRIMO SEMESTRE 2016

| | VENDITA FASCETTE 01/01/15 AL 30/06/15 | VENDITA FASCETTE 01/01/16 AL 30/06/16 | VAR % |
|---|---|---|---|
| NOBILE 0,750 | 3.283.841 | 3.425.110 | 4,30% |
| ROSSO 0,750 | 1.453.659 | 1.297.276 | -10,76% |
| VINSANTO 0,375 | 24.729 | 24.112 | 2,50% |

Fonte: Consorzio Vino Nobile di Montepulciano

# IN OLTREPÒ È SCATTATA LA VENDEMMIA.

## PARTECIPA ANCHE TU.

**Vendemmia2016** è il nuovo grande concorso indetto dal Consorzio Vini Oltrepò Pavese. **Fotografa un momento evocativo della vendemmia 2016 e postala su Instagram** con i seguenti tag e menzioni: #weloveoltrepo, #oltrepo, #vendemmia2016, @vinoltrepo. Le tre immagini più creative ed originali saranno premiate con soggiorni, tour e cene in Oltrepò.
Il concorso dura fino al 14 ottobre. **Cosa aspetti? Scatta anche tu in Oltrepò Pavese!**

**Info e regolamento su www.vinoltrepo.org o inquadrando il codice QR a lato**

**#weloveoltrepo**
**#vendemmia2016**
**www.weloveoltrepo.it**

OLTREPÒ PAVESE
MARCHIO STORICO

*Si scardina il monopolio sui contrassegni Docg, mentre per Doc e Igt arrivano sistemi alternativi di tracciabilità. La concorrenza dovrebbe ridurre i prezzi, mentre l'Ipzs annuncia novità entro l'anno. E con uno smartphone il consumatore diventerà "controllore"*

# Una sfida a colpi di fascette. Le novità del Testo Unico

a cura di Gianluca Atzeni

**Due anni e mezzo per far passare il Testo** Unico del vino dalla Camera al Senato. E tra le novità contenute in questa imponente raccolta di norme, chiamate a far funzionare uno dei motori principali del made in Italy agroalimentare, c'è l'articolo 48, che in tema di *"contrassegni"* e di *"sistema telematico di controllo e tracciabilità alternativo"* dà un forte scossone allo status quo. Entrambi questi elementi sono strettamente connessi alle regole di etichettatura che, da un lato, sono e dovranno essere i pilastri a garanzia di sicurezza e autenticità del vino italiano, dall'altro, rappresentano terreno di confronto tra interessi economici contrapposti. Il sistema attuale, com'è noto, prevede che i produttori utilizzino obbligatoriamente le fascette di Stato per le Docg (stampate in esclusiva dall'Ipzs - Istituto poligrafico Zecca dello Stato) e in via facoltativa per i vini Doc; nessun contrassegno è applicato alle Igt. Ebbene, **il Testo unico, nella versione attualmente al Senato, fa cessare il monopolio di Stato sulla titolarità delle fascette Docg, aprendo quindi ad altri attori,** ovvero tipografie autorizzate. E introduce la possibilità per i consorzi di tutela di avvalersi di sistemi telematici di tracciabilità e controllo alternativi su Doc e Igt. Una norma che spariglia le carte, rompe equilibri, porta tutti a farsi qualche domanda. Il sistema statale, in regime monopolista, non funziona bene? Introdurre elementi di concorrenza determinerà l'abbassamento dei prezzi dei servizi? Quali i criteri per autorizzare le tipografie che affiancheranno l'Ipzs? Come sarà gestita la cessione dei contrassegni a favore degli enti di certificazione?

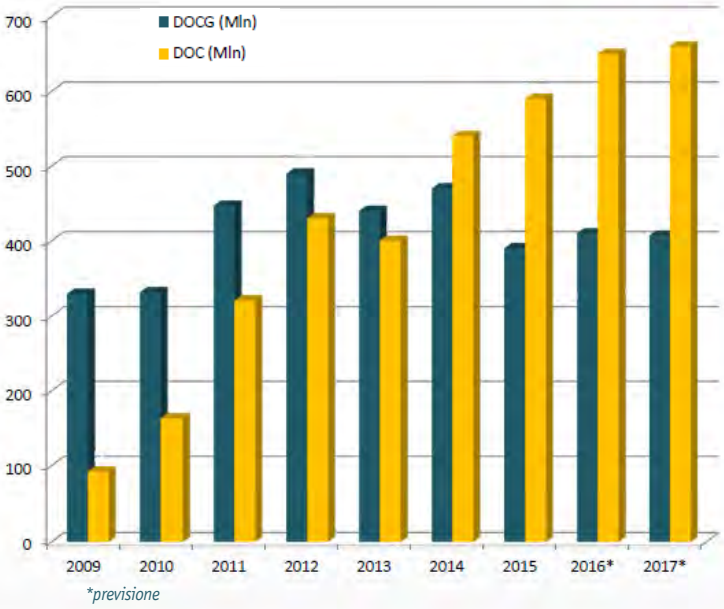
**Il relatore del Testo unico in Commissione agri**coltura della Camera, **Massimo Fiorio** (Pd), spiega la ratio della norma con la necessità di favorire prima di tutto la concorrenza: *"Abbiamo voluto togliere il più possibile degli elementi di vincolo presenti nel sistema, mettendo meno paletti e rendendoli più leggibili. Questa è stata la filosofia che ha ispirato il Testo unico. Del resto, una parte del mondo produttivo ha vissuto quasi come una costrizione l'attuale sistema dei contrassegni di Stato che però, lo voglio rimarcare, rappresenta un elemento di garanzia che nessuno intende mettere in dubbio"*. La possibilità di far convivere sul mercato altri metodi di controllo *"soprattutto sui vini Igt"*, come sottolinea Fiorio, è considerata necessaria, ma »

## COME FUNZIONA LA FASCETTA DI STATO

Sono due i livelli di sicurezza che caratterizzano la fascetta di Stato dei nostri vini Docg e di alcune Doc. Il primo è di tipo fisico, per il quale la fascetta appare come una banconota, grazie all'uso di carta filigranata, fibrille rilevabili solo all'ultravioletto, micro-testi, inchiostri invisibili. Il secondo è di tipo logico: un numero di contrassegno e un codice di controllo devono corrispondere in maniera univoca, all'atto di una verifica, all'interno dei sistemi informativi nella banca dati Ipzs.

anche un segno di maturità, in relazione a quanto accade in altri Paesi: *"Ci è sembrato opportuno non precludere questa strada. La concorrenza, a mio avviso, potrebbe portare a contenere i costi della gestione generale, inducendo il Ministero delle Finanze* (che controlla il 100% di Ipzs; ndr) *a razionalizzare il servizio. Un po' come è accaduto in materia di energia elettrica"*. Il capitolo costi, infatti, sembra essere la molla che ha spinto il legislatore. Del resto, la grande torta dei contrassegni nel primo Paese produttore di vino al mondo, qual è l'Italia, è decisamente vasta. Per il 2016, l'Ipzs prevede di consegnarne oltre 1,2 miliardi: *"Sono 450 milioni a Docg e 750 milioni a Doc, con un trend di crescita confermato per il 2017 soprattutto per le Doc, considerando il probabile ingresso dei circa 200 milioni di contrassegni previsti per la Doc Pinot grigio delle Venezie"*, afferma **Matteo Taglienti**, responsabile della Business unit anticontraffazione e tracciabilità di Ipzs. Il mercato delle fascette vale oggi per lo Stato tra 11 e 12 milioni di euro; i clienti diretti sono gli organismi di certificazione (oltre 15), tra cui Siquria, Tca, Ceviq, Camere di commercio (da Taranto a La Spezia), per citarne alcuni. Per loro una fornitura da mille fascette costa circa dieci euro. Il più grande tra questi è Valoritalia (un miliardo di fascette) e il suo presidente, Francesco Liantonio, prova ad andare aldilà del balletto apertura/chiusura alle tipografie: *"L'attuale versione del Testo Unico al Senato prevede un'apertura, ma noi"* tiene a sottolineare "*in questa vicenda siamo semplici spettatori. Certamente, in linea generale, un sistema chiuso appare meno favorevole di uno*

### MERCATO FASCETTE DOC-DOCG (in mln.)




Fonte: Istituto Poligrafico Zecca dello Stato

*concorrenziale. Detto questo, ci interessa molto di più una fascetta che incontri le necessità del consumatore e che abbia i requisiti idonei per la valorizzazione e la protezione del prodotto vino. Questo è l'aspetto che non va assolutamente trascurato. Se poi sarà la Zecca di Stato a fornirci i contrassegni, affiancata o meno da un gruppo di tipografie autorizzate, si vedrà più avanti".* Nel frattempo, diverse aziende tipografiche italiane sono pronte a gettarsi nella mischia, ma per ora preferiscono il low profile. Un apposito decreto ministeriale, previsto nell'art. 48 del Testo unico, dovrà mettere nero su bianco i criteri che dovranno soddisfare per ottenere l'autorizzazione alle stampe.

**L'esigenza di allargare le maglie della concorrenza** era già contenuta nella prima bozza del Testo presentata in Parlamento, nel 2014, dalla filiera vitivinicola. Ad aprile 2016, si era tornati al monopolio, poi il dietrofront: *"La proposta iniziale, quella attualmente in discussione in Senato, chiede un mercato aperto"*, ricorda **Giuseppe Liberatore**, coordinatore tecnico-operativo per la Federdoc *"non tanto perché l'Istituto Poligrafico Zecca dello Stato non lavori bene, ma perché la filiera considera giusto superare il monopolio. Ritengo che la concorrenza farà bene ai prezzi e a tutti gli attori in campo"*. E un primo effetto, determinato da questa nuova prospettiva, è stata l'accelerazione dell'introduzione di nuove tecnologie e nuovi servizi da parte dell'Ipzs. Novità di cui si è accennato a Vinitaly 2016 e che ora sembrano in dirittura d'arrivo e potrebbero essere presentate entro il 2016: "*Stiamo parlando di un'applicazione"* spiega Taglienti (Ipzs) *"capace di leggere un codice a barre bidimensionale inserito negli attuali contrassegni che fornirà la carta di identità di ogni bottiglia, ovunque si trovi"*. Un servizio che sarà attivo per tutti gli utenti: consumatori, enti di controllo e forze dell'ordine. Come? *"Facendo una foto del contrassegno col proprio telefonino collegato a internet"* sprosegue *"si potranno conoscere in tempo reale l'autenticità della bottiglia, il lotto di produzione, le quantità prodotte, la gradazione, eventuali riconoscimenti, etc. Una sorta di targa personalizzata che rappresenta un servizio a valore aggiunto e che ha nella banca dati centrale Ipzs il suo punto di forza"*. E con l'attivazione del portale Veritas (veritas.ipzs.it) sulla tracciabilità, prevista entro l'anno, il sistema dovrebbe essere al completo.

**È lecito chiedersi come saranno gestiti i contrassegni** dei vini a Docg nel caso in cui l'Ipzs non dovesse fare più da unico punto di riferimento, come è oggi. Domanda a cui dovranno rispondere i futuri decreti applicativi. Disposizioni future che regoleranno anche il delicato capitolo sui sistemi telematici di tracciabilità alternativi per Doc e Igt. Posto che applicare un chip a una bottiglia preveda costi unitari più alti, tra i metodi alternativi che con più probabilità potrebbero affacciarsi sul mercato, e che pro-

BADIA DI MORRONA
TOSCANA
Gaslini Alberti
PODERI DEI
BRICCHI ASTIGIANI
PIEMONTE
www.gaslinialberti.it

mettono un taglio delle tariffe, ci sono quelli basati su codici alfanumerici: *"Gli stessi utilizzati nel mondo della moda"*, dice **Paolo Castelletti**, segretario generale di Uiv. *"Un sistema di etichette parlanti che permette allo stesso consumatore, tramite telefono cellulare, di fare verifiche sull'autenticità del prodotto. Questi codici alfanumerici criptati, forniti dagli organismi di certificazione e controllo, sono stampati direttamente dal produttore sull'etichetta all'atto dell'imbottigliamento in cantina. Non si potranno stampare due volte perché il codice si autodistrugge alla prima stampa: in gergo si parla di codice 'bruciato'. E quando un determinato codice abbinato a una bottiglia viene tracciato, sia dal consumatore, sia da agenti vigilatori dei consorzi o da organi di controllo, restituisce tutta una serie di informazioni, che anche lo stesso produttore di quella bottiglia potrà monitorare. In caso di anomalie nella tracciabilità, scatta un sistema d'allerta informatico. Infine, mediante questi codici si potranno veicolare informazioni personalizzate in funzione del marketing"*.

**Insomma, una grande partita che Stato e privati gio**cheranno su più livelli e con armi simili, consapevoli che questi moderni sistemi indurranno molti consorzi che oggi non utilizzano metodi antifrode (perché, ad esempio, considerano poco efficace il lotto di produzione), a fare un deciso passo in avanti verso una maggiore sicurezza. La sfida – come si vede – è tutta nuova ed è appena cominciata.

## ETICHETTATURA, COSA DICE IL T.U.

ART. 48

comma 6. I vini a DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri contenitori di capacità non superiore a sei litri, salve diverse disposizioni degli specifici disciplinari di produzione, muniti, a cura delle imprese imbottigliatrici, di uno speciale contrassegno, stampato dall'Istituto poligrafico e Zecca dello Stato o da tipografie autorizzate, applicato in modo da impedirne il riutilizzo. Esso è fornito di un'indicazione di serie e di un numero di identificazione.

comma 8. I consorzi di tutela [...] possono avvalersi di un sistema telematico di controllo e tracciabilità alternativo per i vini confezionati a DOC e IGT, secondo modalità da definire nel decreto [...], che, attraverso l'apposizione in chiaro, su ognicontenitore, di un codice alfanumerico univoco non seriale o di altri sistemi informatici equivalenti, renda possibile l'identificazione univoca ciascun contenitore immesso sul mercato.

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa Centenario

# il Rum è servito

## Ron Zacapa e la creatività di 10 chef per un incontro all'insegna del gusto

Mercoledì 12 ottobre ore 20.30
Tola rasa
Chef Luca Tomasicchio
Padova - via Vicenza, 7

Giovedì 13 ottobre ore 20.30
Chinappi
Chef Federico Delmonte
Roma - via Via Federico Delmonte

Giovedì 20 ottobre ore 20.30
La Zattera
Chef Angelo Lanaro
Pescara - viale Primo Vere, 67

Venerdì 21 ottobre ore 20.30
La Tavernetta
Chef Emanuele Lecce
Camigliatello Silano (CS) - C.da Campo San Lorenzo, 14

Mercoledì 9 novembre ore 20.30
Cesoia
Chef Pietro Montanari
Bologna - via Giuseppe Massarenti, 90/2d

Giovedì 10 novembre ore 20.30
Fred
Chef Renato Paglia
Udine - via del Freddo, 6

Giovedì 10 novembre ore 20.30
Gagini
Chef Gioacchino Gaglio
Palermo - via dei Cassari, 35

Giovedì 24 novembre ore 20.30
La Leggenda dei Frati
Chef Filippo Saporito
Firenze - Costa S. Giorgio, 6/a

Venerdì 25 novembre ore 20.30
Cotto & Crudo
Chef Nasir Uddin
Salerno - Piazza Flavio Gioia,8

Martedì 29 novembre ore 20.30
Pano 35
Chef Ivan Milani
Torino - Corso Inghilterra, 3

www.gamberorosso.it