anno 8 - n. 35 - 7 settembre 2017

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

VENDEMMIA 2017 PRODUZIONE IN CROLLO

E-COMMERCE
Il 9/9 ritorna la giornata del vino di Alibaba: 120 gli italiani presenti. Le novità *pag.* 2

MERCATI
Cresce la domanda mondiale. Italia resta leader in Usa, ma la Francia accelera *pag.* 4

DOP
La Doc Garda si presenta: da ottobre il nuovo spumante easy drink che guarda alla Gdo *pag.* 8

VENDEMMIA
L'Italia poco sopra i 40 milioni di ettolitri. Le stime impietose di Uiv-Ismea *pag.* 16

WORLDTOUR
Il Gambero Rosso si rimette in viaggio. Ecco le nuove tappe e i mercati su cui puntare *pag.* 20

Solo su sky Canale 412

E-COMMERCE. Ritorna il 9/9 del vino di Alibaba. Novità di questa seconda edizione? La guida Tmall Wine Standard e la prevendita delle etichette. Per l'Italia 120 cantine

a cura di Loredana Sottile

Dopo l'esordio dello scorso anno, ritorna Tmall 9.9 Global Wine & Spirits Festival, la giornata che il gigante dell'e-commerce Alibaba (547 miliardi di dollari di giro d'affari; 466 milioni di utenti attivi; 1 miliardo di prodotti venduti al giorno) dedica al vino, a conferma che la formula della prima edizione ha funzionato: 100 milioni di ordini in 24 ore.

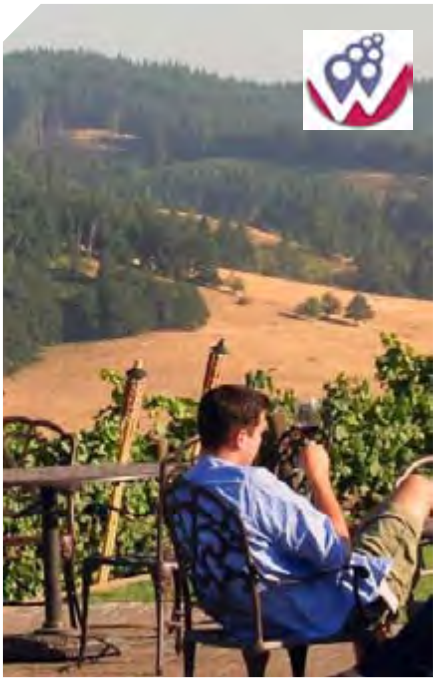
L'appuntamento sulla piazza online cinese è, quindi, sempre per il 9/9, con **l'Italia che quest'anno si presenterà con uno schieramento più compatto**. "*Rispetto allo scorso anno le presenze italiane sono triplicate*" dice a Tre Bicchieri il senior business development manager in Italia del settore food&wine Manfredi Minutelli (*foto*) "*dalle circa 40 dello scorso anno alle 120 di quest'anno*". E se alla prima edizione erano 5 i flagship store aperti dalle realtà italiane (Le Rovole, Natale Verga, Mezzacorona, Giv e Iswa), quest'anno c'è anche la possibilità di partecipare attraverso gli store di e-Marco Polo (l'e-shop del food e wine made in Italy che mette insieme Banca Intesa, gruppo Cremonini e Unicredit) e dell'enoteca online Vino75. Quest'ultima, in particolare, dopo aver selezionato lo scorso anno una decida di cantine da far partecipare alla giornata del 9/9 2016, un mese fa ha aperto direttamente un proprio spazio, portando con sé su Tmall Global un totale di 24 produttori.

Ma la "festa" è già iniziata, come ci spiega Minutelli, infatti "*Quest'anno l'evento è stato preceduto da una pre-vendita partita il primo settembre, in modo che i consumatori possano già avvantaggiarsi nel prenotare i loro vini preferiti*". Ad accompagnare i più indecisi, c'è anche la guida Tmall Wine Standard, stilata da 99 sommelier che hanno selezionato un migliaio di vini più conformi agli standard cinesi. Tra questi ci sono le etichette del francese Lafite, l'italiano Giv, l'australiano Penfolds, il cileno Santa Rita, lo statunitense Mondavi e il cinese Changyu.

L'obiettivo della giornata è di stabilire un nuovo record, che vada oltre i 100 milioni di ordini. Se, invece, si guarda in prospettiva e in modo specifico al vino italiano, l'obiettivo collettivo è superare la quota di mercato del 5%, oltre cui il nostro Paese non riesce ancora ad andare. Mentre la Francia è al 55%. "*Dal canto nostro*" conclude Minutelli "*stiamo cercando di diffondere la cultura del vino italiano a 360 gradi, puntando non su un vino di prezzo, ma di qualità. Sicuramente l'Italia, al contrario della Francia che può solo puntare a difendere la sua quota di mercato, ha le maggiori potenzialità di crescita, magari anche spostandosi su tipologie meno diffuse sul mercato cinese. Il consumatore medio, infatti, concepisce il vino come rosso e francese. Per cui è più propenso a provare vino non francese di altre categorie, come bianchi e bollicine*".

Scommette sulla crescita nel Paese del Dragone anche il ministero delle Politiche Agricole che sta per lanciare, insieme a Tmall, il Pavilion dedicato al Made in Italy (vino e prodotti agroalimentari) con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e la cultura agroalimentare italiana in Cina.

MARKETING. Winedering, il TripAdvisor del vino diventa marketplace con il servizio di prenotazione online



Scegliere un territorio, individuare tutte le cantine presenti e i servizi offerti, leggerne le recensioni e, infine, prenotare visite e degustazioni. Ecco il modello Winedering, il sito nato lo scorso anno da un'idea di due giovani marchigiani - Stefano Tulli e Denis Seghetti – che si definisce il TripAdvisor del vino e che ha appena attivato anche l'ultima parte dell'offerta: la possibilità di prenotare online percorsi degustativi proposti da cantine e tour operator internazionali. Appena lanciato, sono già 60 le aziende che stanno utilizzando il nuovo servizio. Tra le prime realtà ad aver aderito c'è Castello Banfi, la cantina toscana da sempre attiva nella promozione enoturistica.

Ma non finisce qua. A dodici mesi dal lancio, **il portale, che oggi aggrega 4500 cantine registrate (gratuitamente), ha appena raccolto un investimento privato da 15 mila euro**, che gli consentirà di avviare, a stretto giro, dei test di marketing a livello internazionale per tararsi meglio e poter, così, garantire un'offerta più mirata. "*In pratica*" dice Tulli "*non abbiamo fatto altro che far incontrare domanda e offerta: una fetta sempre più ampia di entouristi e le oltre 45 mila cantina in tutto il mondo che non riuscirebbero, altrimenti, a farsi trovare*". – ***L. S.***

BUROCRAZIA. Paradossi della dematerializzazione. Il registro telematico non basta: Agea richiede la dichiarazione di giacenza

a cura di Gianluca Atzeni

Non è detto che dematerializzazione significhi meno burocrazia per i produttori di vino. Anzi, se si guarda a quanto sta accadendo in questi giorni, siamo di fronte a un paradosso. Una circolare Agea del luglio scorso (a firma del direttore dell'area coordinamento) ha, infatti, fissato a lunedì 11 settembre il termine ultimo per la dichiarazione di giacenza di vini e mosti. Già, dichiarazione di giacenza. Ma come è possibile? Non era tutto finito? No. **Nonostante il dato della giacenza sia già contenuto all'interno del nuovo registro telematico (nel portale Mipaaf-Sian), compilato e tenuto da circa 17 mila imprese, la giacenza va obbligatoriamente comunicata ad Agea**, per non rischiare sanzioni. Ci risiamo. E a questo ulteriore aggravio si aggiunge la beffa. Perché Agea potrebbe ricavare la giacenza di vini e mosti direttamente consultando il Sian, ma non lo ha fatto rivolgendosi di nuovo alle aziende. Nei fatti, i viticoltori, quegli stessi che per dematerializzare hanno sostenuto spese per software e consulenze, si ritrovano punto e a capo. Soprattutto quelli che in questi giorni stanno bussando nervosamente alle porte dei Centri di assistenza agricola (Caa) per risolvere questo ulteriore e fastidioso doppione. L'impressione è quella di un passo indietro, di una mancanza di dialogo tra i vari enti che fanno capo al Mipaaf. Le associazioni di categoria, dal canto loro, sono rimaste molto sorprese dalla decisione di Agea. E, soprattutto, si chiedono preoccupate che cosa potrà accadere tra alcuni mesi, dopo la vendemmia, se Agea deciderà di percorrere la stessa strada per le dichiarazioni di produzione di uve e vino. Insomma, si rischia il caos. La Fivi-Federazione vignaioli indipendenti già minaccia la disobbedienza civile. Il malcontento è tale che verrebbe da chiedersi: è davvero questa la semplificazione? È davvero questa l'agricoltura 4.0?

FEASR
REGIONE DEL VENETO
PSR Veneto 2014-2020
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

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

MERCATI. Domanda mondiale in crescita nel semestre. Germania superata dalla Cina

È di 11 miliardi di euro il valore delle esportazioni totalizzato nel primo semestre 2017 dai 7 principali Paesi esportatori, che rappresentano l'80% del mercato. **L'aumento registrato è dell'8,8% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente**, sulla base dei dati di Eurostat e Dogane. Molto si deve, fa notare l'Osservatorio Paesi terzi (Business strategies), al +13,3% fatto segnare dalla Francia, che consente al gruppo europeo di mantenere la quota del 75% sulle vendite globali. Come è andata l'Italia? È cresciuta meno rispetto alla media, con un +6,8% (secondo stime Nomisma) rispetto al +8,8% generale.

Dall'analisi dei dati, confrontando le performance dei 7 esportatori con i primi otto mercati importatori (Usa, Uk, Cina, Germania, Canada, Giappone, Svizzera e Russia), va segnalato il sorpasso della Cina sulla Germania (1,149 miliardi di euro in sei mesi rispetto a 1,137 miliardi spesi dai tedeschi). "*Mercato vivace*", fa notare la ceo dell'Osservatorio Silvana Ballotta, con gli Stati Uniti che crescono del 10,2% in un anno, rispetto Germania (-2,3%) e Uk (-1%) che fanno un passo indietro.

L'Italia, in particolare, resta leader negli Usa, ma è ormai tallonata dalla Francia che sta crescendo a velocità quadrupla. Buone le performance sul mercato cinese (+21%, rispetto a una media del +7,9%) e in Russia (+35,3%); in diminuzione le vendite in Giappone (-5,3%), in attesa degli sviluppi dell'accordo commerciale con l'Ue.

USA. Italia resta leader di mercato, ma la Francia avanza. I dati di Iwfi

Si profila un duello Italia-Francia tra i fornitori di vino sul mercato Usa per quanto riguarda i valori. Nonostante gli acquisti di vino italiano da parte degli Usa siano aumentati in sei mesi sia in quantità (+0,7% a 1,29 milioni di ettolitri) sia in valore (+1,1% a 673,6 milioni di dollari), la Francia incalza ormai l'Italia forte di una crescita a due cifre: se, infatti, i transalpini sono saldamente il quarto fornitore in quantità (con 649 mila ettolitri nel semestre, +19%) stanno riducendo a passi veloci il gap a valore grazie a un +19,2% che li porta a 551,6 milioni di dollari. Poco più di 100 milioni di dollari in meno sull'Italia.

I dati dell'Italian wine and food institute (Iwfi) rilevano che **la quota di mercato dei vini italiani sul mercato Usa è scesa dal 28,8% di un anno fa al 26,1% a volumi** e dal 33,5% al 31,7% in valore.

Se si guarda al solo segmento degli spumanti italiani, l'Italian wine & food institute segnala per il primo semestre 2017 un incremento in del 13,9% in quantità e del 9,6% in valore, rispetto al corrispondente periodo dello scorso anno. La quota di mercato è ragguardevole: 58,9% in quantità e 35% in valore. Nel loro complesso, le esportazioni di bollicine italiane verso il mercato statunitense sono passate da 282.070 ettolitri, per un valore di 150 milioni di dollari del primo semestre del 2016, a 321.370 ettolitri, per un valore di 164,4 milioni di dollari nel semestre 2017.

Interessante, sottolinea l'Iwfi, anche il dato dell'export globale verso gli Usa di liquori, vino e birra. Nel semestre hanno fatto registrare rispettivamente un valore di 3,4 miliardi di dollari, di 2,8 miliardi per il comparto vino e di 2,5 miliardi di dollari per la birra. Per un corrispettivo a volumi di 2 miliardi di litri di birra, 612,9 milioni di litri di vini (inclusi spumanti, vermouth e vini liquorosi) e 330 milioni di litri di liquori.

USA - PRINCIPALI FORNITORI DI VINO A VOLUME – 1 semestre 2017

Top 5	ettolitri	mln dollari	var. % volume	var. % valore
Italia	1292540	673,66	0,7	1,1
Australia	982230	181,89	45,5	3,9
Cile	690670	133,12	-13,1	0,4
Francia	648130	551,64	19	19,2
Nuova Zelanda	356380	203,39	20,2	8,8
Totale USA	**4933850**	**2121,74**	**10,9**	**6,1**

VINI&SCIENZA. L'ETICHETTA NON È SOLO ESPRESSIONE D'ARTE

L'etichetta di carta, come la conosciamo oggi, nasce con l'avvento della bottiglia, creata per la prima volta in Inghilterra a fine Seicento, soprattutto per resistere alle elevate pressioni dello Champagne. Infatti, la più antica di cui abbiamo traccia è quella che la leggenda attribuisce al monaco Dom Perignon, scritta di suo pugno per designare le bottiglie delle più famose bollicine francesi. Per la verità, le prime bottiglie identificavano il produttore, di norma un nobile, con lo stemma araldico stampigliato in rilievo sulla bottiglia, in analogia ai pitacchi o timbri apposti sulle anfore greche e romane. Nel 1798 si verificò la vera rivoluzione, quando Senefelder inventò la litografia che permise di stampare le etichette in serie. Ma quale significato va attribuito a un'etichetta nell'identificare i contenuti di una bottiglia? Prima di tutto bisogna soffermarsi sull'origine della parola "verità": in greco significava discoperta (rendere visibile ciò che è invisibile), mentre in latino aveva un valore prevalentemente giuridico. La parola verità deriva infatti da ver, muro. Il diritto è lo strumento che erige una barriera verso l'ingiustizia, la non verità. Se per i greci la verità era dunque una scoperta, un atto creativo, per i romani era una dichiarazione. Ecco perché le nostre denominazioni, più che rappresentare uno sforzo d'interpretazione collettiva della natura (la qualità di un vino come disvelamento di qualcosa che esiste nel terroir), sono un atto di fede, perché espresse da una commissione di degustazione sulla base di un disciplinare di produzione (il giudice) al quale bisogna credere. L'etichetta a questo punto è la testimonianza di questo verdetto. Per la sua radice etimologica greca e latina, ci richiama il concetto di etica. L'etichetta, quindi, oltre a significare un marchio o dicitura, è una dichiarazione di onestà e di correttezza. Quanti produttori di vino sanno valutare la responsabilità che è connessa alle scritte riportate in etichetta e che usano per comunicare al consumatore la loro scoperta della verità?

Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi di Milano

LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO.
E I CINICI IN CREDENTI.

Prima le chiusure alternative non erano considerate valide come il sughero naturale. Rappresentavano il compromesso che si doveva accettare per la carenza di sughero naturale. Ora però puoi finalmente avere il meglio.

La Green Line di Nomacorc è una nuova gamma di chiusure ricavate dalla canna da zucchero. Ti offre l'immagine e la qualità di cui hai bisogno per i vini più longevi garantendo le performance che ti aspetti da Nomacorc: totale controllo del trasferimento di ossigeno senza riduzione o deterioramento. Sono le chiusure più „dolci" che tu abbia mai visto.

NOMACORC®
CLOSER TO NATURE

PROSECCO. Dai dentisti inglesi alla stampa italiana: tutti contro le bollicine del Nord Est? La polemica corre sull'asse Roma-Londra. Zanette: "In Italia il successo non si perdona"

a cura di Loredana Sottile

La notizia più irriverente dell'estate? Senza dubbio il podio va al The Guardian con l'articolo "Save your teeth" a firma Zoe Williams sulle presunte disastrose conseguenze per chi beve Prosecco. Tanto disastrose da sembrare già una farsa: "*buca i denti, lacera lo smalto e danneggia le gengive … donne, vi state esponendo al rischio del Prosecco Smile*". Roba degna da propaganda nazionalista del Ventennio. E sarebbe solo il primo di sette motivi per smettere di bere le bollicine più amate dai sudditi di Sua Maestà. A cercare di difendere il buon nome del giornalismo inglese ci ha tempestivamente pensato il quotidiano Times, che non ha perso l'occasione per canzonare, nell'articolo "Antisecco", il campanilismo dei suoi connazionali con un po' di sano humor britannico, facendo notare che se dopo la Brexit si vuol essere più competitivi all'estero, allora sarebbe il caso di affinare questa strategia denigratoria nei confronti dei prodotti stranieri. Anche l'Italia ha sfoderato l'arma dell'ironia, con il ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina in prima fila: "*Caro Guardian, di' la verità: il Prosecco fa sorridere anche gli inglesi. Stop fake news grazie*".

Tuttavia la calda estate del Prosecco non è ancora finita e sul versante Nord Est si prevedono ulteriori ondate di polemiche. Con perfetto tempismo, a gettare altra benzina sul fuoco ci ha pensato due giorni fa l'autorevole giornalista Gian Antonio Stella che, dalle colonne del Corriere della Sera, ha puntato la penna proprio contro l'"anomalo" successo del sistema Prosecco. L'assist ancora una volta gli è venuto dal Regno Unito, anzi paradossalmente dallo stesso articolo del The Guardian, in cui l'autrice aveva citato, tra le altre cose, un'offerta commerciale che la Lidl quest'estate avrebbe pensato appositamente per i Prosecco addicted del Regno: un cartone da sei bottiglie a 20 sterline.

"*Val la pena di produrre mezzo miliardo di bottiglie per poi venderle spesso a prezzi stracciati?*", si chiede giustamente Stella nella prima parte dell'articolo, per aprire, però, subito dopo una sorta di guerra studiata a tavolino tra buoni (i piccoli produttori veneti e friulani) e cattivi (i grandi industriali del Prosecco). I temi sul tavolo ci sono tutti: il rapporto della denominazione con il territorio, la questione prezzi, la sostenibilità e la tutela delle altre coltivazioni. Tuttavia tesi, antitesi e sintesi appaiono fortemente appiattiti sul piano del tutti contro tutti. Senza contare che prima bisognerebbe fare un distinguo e riflettere su come coniugare le esigenze dei tre consorzi (Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene e Asolo Docg), nati con posizionamenti già molto diversi tra di loro. È davvero possibile, in corsa, trovare un denominatore comune?

Così, in uno strano e frizzante gioco di rimandi tra stampa italiana e stampa inglese, ancora una volta il Times, a meno di una settimana dall'ultimo intervento sul tema, è tornato a parlare di Prosecco, sottolineando come: "*Gli esperti italiani del vino sono subito accorsi in difesa del Prosecco la scorsa settimana quando i dentisti britannici hanno affermato che potrebbero danneggiare i denti. Ma ora sostengono che i prezzi bassi applicati dai supermercati britannici danneggiano le tasche dei produttori italiani*". Quando si dice darsi la zappa sui … denti.

"*C'è sempre questa strana voglia di demolire la nostra denominazione a tutti i costi*" è il commento che il presidente del Consorzio del Prosecco Doc Stefano Zanette rilascia a Tre Bicchieri "*come se il Prosecco fosse la rovina dell'Italia intera*". Il riferimento, oltre agli eventi recenti è anche alla trasmissione di Report che meno di un anno fa parlava di un "Prosecco avvelenato" e poco attento al territorio. "*Dal canto nostro siamo i primi a vigilare sulla qualità del prodotto e sulla sua autenticità, denunciando i tanti casi di imitazioni nel mondo. Le offerte commerciali sono un'altra cosa. Ma la verità è che l'Italia ha sempre avuto questo atteggiamento autolesionistico: nel nostro Paese tutto si perdona tranne il successo*". Ancora una volta, infatti, i numeri delle bollicine del Nord Est dimostrano che a trainare l'export di vino italiano sia proprio la denominazione tanto demonizzata: sono 469.831 gli ettolitri della Dop (Doc+Docg nella versione spumante e frizzante) spediti nel mondo nel primo trimestre 2017 con un incremento del 13% sullo stesso periodo dell'anno. In particolare, il Regno Unito ha assorbito 178 mila ettolitri nei tre mesi (+5,6%). Rimane solo un ultimo dato da verificare: quanto il fatturato degli studi dentistici inglesi avrà beneficiato in questi anni del successo del Prosecco?

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

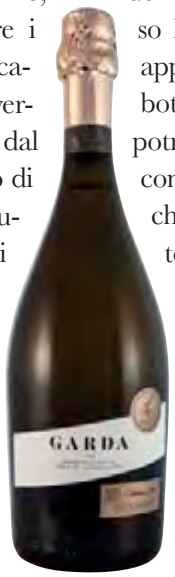
www.wineemotion.com

CONSORZI. Ecco la nuova Doc Garda, lo spumante che punta a 30 milioni di bottiglie.

a cura di Gianluca Atzeni

Vecchia Doc, ma veste decisamente rinnovata e dall'animo frizzante. La presentazione del nuovo spumante Garda Doc, a Mantova durante il Festivaletteratura, ha detto due cose: la prima è che i produttori di Lombardia e Veneto hanno l'occasione per dare nuova linfa a una Doc scarsamente valorizzata in un panorama vitivinicolo affollato come quello attorno al più grande lago italiano, individuando una tipologia – spumante/frizzante – su cui scommettere; la seconda è che **da ottobre 2017 sul mercato arriverà una nuova bollicina, con caratteristiche non lontane dal Prosecco**, dotata di un brand territoriale forte, come Garda, che dovrebbe rendere questo vino più incisivo, riconoscibile e vendibile. Il Consorzio di tutela della Doc Garda, presieduto da Luciano Piona (azienda Cavalchina) è stato chiaro: "*Sarà un vino di facile approccio, immediato, che non andrà a sovrapporsi alle Doc storiche di queste aree; sarà un vino da Gdo con un buon rapporto qualità/prezzo*". La forbice al consumo potrebbe essere compresa tra 2,80 e 5 euro.

Nata nel 1996 per dare dignità ai varietali prodotti in zona, la Doc Garda potrà essere rivendicata dai produttori di dieci diverse denominazioni nelle tre province di Brescia, Mantova e Verona: Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Durello e Soave. Il territorio è vasto: 31 mila ettari vitati (27.889 in provincia di Verona). La resa è fissata a 180 quintali/ettaro. Le cantine, in base al nuovo Testo unico del vino, non dovranno declassare i vini, ma operare una riclassificazione orizzontale tra Doc diverse. Le recenti stime elaborate dal confronto tra i consorzi parlano di 7 milioni di bottiglie di vino spumante. Finora, pur avendo basi ampelografiche simili (prevalentemente Garganega, Pinot grigio, Chardonnay, Corvina e Merlot) questi prodotti avevano nomi tutti diversi. È in questo senso che la nuova Doc Garda si pone come "*denominatore comune*", come unione di forze che è anche "*chance di equilibrio per l'economia del territorio grazie a una Doc declinata in chiave moderna, innovativa e già brandizzata*", come osserva il direttore consortile, Carlo Alberto Panont. Le stime più attendibili collocano la Doc a quota 20/30 milioni in alcuni anni ma "*si potrebbe arrivare anche a 50 milioni di bottiglie*", aggiunge Piona. Non è una cifra campata per aria. Del resto, dietro la Doc Garda ci sono aziende del calibro di Cantina di Soave, Schenk Italia, gruppi come Collis e Giv, le cantine di Custoza e di Castelnuovo del Garda. Il cda del consorzio, con sede a Sommacampagna, la stessa del Consorzio Custoza (di cui lo stesso Piona è presidente), ha scelto di applicare delle quote in base all'imbottigliamento. Coi fondi ricavati si potrà finanziare una campagna di comunicazione, in parte allo studio, che punterà sulla tipologia spumante (anche se il disciplinare modificato prevede rosso, bianco e passito fermi, ma non rosato fermo per non sovrapporsi a Chiaretto di Bardolino e a Valtènesi). "*Saremo presenti alle grandi fiere*" spiega Piona "*di sicuro faremo qualcosa sul nostro territorio dove le presenze turistiche non mancano. E lavoreremo sul settore del bere miscelato*".



Nel frattempo, **Mantova è stata l'occasione per lanciare il primo step comunicativo**: un logo (*vedi foto*) scelto tra 40 diverse proposte a seguito di un concorso di idee. Logo che sarà sulle bottiglie da ottobre e che racchiude il vento e le onde del Garda, richiamando alla leggerezza, concetto con cui questo vino vuole affermarsi. E sostenere il territorio. Da un punto di vista economico, infatti, la Doc Garda sarà un'ulteriore possibilità per quei produttori, e quelle denominazioni, che attualmente non navigano a gonfie vele. "*Nessun rischio*" cannibalismo interno, fa sapere il consorzio, che crede in questa strategia, necessaria in un momento in cui crescono i consumi di spumanti. Il treno, infatti, va preso in tempo.

DOC SICILIA. Percorso a ostacoli per Grillo e Nero d'Avola. Duca di Salaparuta potrà ancora utilizzare i nomi dei vitigni

I vitigni Nero d'Avola e Grillo restano vincolati alla Doc Sicilia, ma fino a quando l'Ue non avrà approvato il nuovo disciplinare della Doc in via definitiva il gruppo Duca di Salaparuta potrà utilizzare in etichetta i nomi dei vitigni anche sull'Igt Terre Siciliane. Lo ha deciso il Tar del Lazio a seguito del ricorso presentato proprio dall'azienda di Casteldaccia contro il disciplinare approvato dal Mipaaf. Il gruppo Duca di Salaparuta (Illva Saronno holding) era ricorso in sede cautelare alla giustizia amministrativa chiedendo la sospensione del decreto Mipaaf. **Il nuovo disciplinare della Doc Sicilia, infatti, blinda i vitigni Nero d'Avola e Grillo sulla Doc, in vista di una maggiore valorizzazione e tutela**, non consentendone l'uso in etichetta nella Igt. Pertanto, ancora per la campagna vendemmiale in corso, Duca di Salaparuta potrà indicarli purché si impegni, una volta arrivato l'ok finale da Bruxelles al disciplinare, a ritirare dal mercato i vini Igt con le indicazioni Grillo e Nero d'Avola.

Diversi i punti di vista sulla decisione dei giudici. Per l'associazione dell'Igt Terre Siciliane e le organizzazioni di categoria, il ricorso è stato respinto e la Doc Sicilia è salva, mentre per il gruppo Duca di Salaparuta il Tar avrebbe accolto la richiesta. Eventuali ulteriori ricorsi sul disciplinare sono ancora possibili. I termini scadono a metà ottobre. – ***G. A.***

CANTINE. Inaugurata una nuova realtà friulana, Tenimenti Civa. Alla guida il fondatore della società di distribuzione Effe.ci Parma

a cura di Loredana Sottile

Da distributore a produttore. Valerio Civa, fondatore della società Effe.ci Parma, ha inaugurato ufficialmente una nuova realtà dei Colli Orientali del Friuli, Tenimenti Civa di Bellazoia di Povoletto (Udine): **43 ettari vitati suddivisi tra Bellazoia, Povoletto, Ravosa, San Giovanni al Natisone e Manzano**. La prima vendemmia, di fatto, è iniziata nel 2016 (attestandosi a 350 mila bottiglie) nella cantina di Bellazoia, ristrutturata in tempi record, che oggi conta 78 vasche termocondizionate per una capacità complessiva di 7000 ettolitri. Nel 2017 sono state acquistate 4 autoclavi da 60 ettolitri per spumantizzare la Ribolla gialla. È, infatti, questo autoctono la grande scommessa di Civa, insieme a Friulano Refosco, Schioppettino. Completano la produzione Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Glera, Cabernet e Merlot. A seguire il lavoro in cantina è stato chiamato l'enologo friulano Adriano Copetti, che è anche il responsabile campagna.

Sugli obiettivi, ha le idee chiare il proprietario, che da 30 anni frequenta il mondo del vino dal lato distribuzione: il suo è un progetto rivolto per lo più alla grande distribuzione per dare al consumatore finale un prodotto di qualità a prezzi corretti. Tutti i vini sono prodotti sotto la denominazione d'origine Friuli Colli Orientali e la più recente Doc Friuli, con uve provenienti esclusivamente dalla tenuta e da altre piccole realtà locali. Sono due le linee principali della cantina: i vini con veste grafica di colore argento destinati alla Gdo, e quelli di color rame (linea Biele Zoe) destinati all'Horeca. E se attualmente il mercato di riferimento è quello italiano, l'estero rimane uno degli obiettivi del prossimo futuro.

BILANCI. Schenk chiude il semestre con ricavi a 54,7 mln

Salgono a 54,7 milioni di euro i ricavi del primo semestre 2017 per Schenk italian wineries, gruppo con sede a Ora (Bolzano), che registra un +15% rispetto allo stesso semestre del 2016. In aumento anche i volumi venduti in bottiglia (+4% a 26,7 milioni di unità); **bene anche le esportazioni che raggiungono 33,4 milioni di euro** (+26% sul semestre dell'anno precedente). Si conferma, quindi, il trend di crescita registrato in tutto il 2016. Per l'ad, Daniele Simoni, la qualità e il legame territoriale sono i "*due assi imprescindibili su cui muovere ogni passo*". Non va altrettanto meglio per la vendemmia che, nelle quantità, risulta in forte calo, mentre "*per quanto riguarda la qualità*" fa sapere Simoni "*siamo riusciti a mantenere alti i livelli*".

TAPPI. "Il sughero ancora il preferito dai consumatori". Il sondaggio di Apcor

Sughero garanzia di qualità, capace di conservare e migliorare il vino e, pertanto, preferito dalla gran parte degli italiani. Il dato viene dalla ricerca affidata all'istituto Jfk "*L'immagine del tappo di sughero presso gli Italiani*", promossa nell'ambito della campagna internazionale di promozione del sughero, sostenuta e finanziata in Italia da Apcor (Associazione portoghese dei produttori di sughero), insieme all'azienda Amorim Cork Italia.

Su 820 intervistati, l'86% del campione associa il vino di qualità al tappo in sughero. Una tendenza rilevata anche a livello globale dai dati Apcor, secondo cui oltre l'80% dei consumatori lo collega a un vino di alta qualità. Sette bottiglie su dieci sono sigillate con questo materiale.

Tra gli intervistati che consumano vino, il tappo in sughero è segno di qualità per il 75% del campione, ma anche per quasi la metà dei non bevitori. Per più di 8 persone su dieci, il tappo in sughero è un materiale vivo, capace di proteggere la bevanda.

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

VINUMdesign

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

Leader nella produzione e distribuzione di cantine frigo per vino.

NEVADA

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

CONCORSI. Mundus Vini Summer 2017, Italia in testa. Ecco i premiati

a cura di Andrea Gabbrielli

Con 2 Gran Medaglie d'Oro, 139 d'Oro e 270 d'Argento, l'Italia ha conquistato la posizione d'onore nel 21° Gran Premio Internazionale Mundus Vini, che si è svolto a Neustadt an der Weinstraße (Pfalz) la scorsa settimana. Il titolo di miglior azienda italiana partecipante è andato alla pugliese Cantina San Marzano per il Gran Oro Collezione Cinquanta NV 2002, che si somma alle 4 medaglie Oro e 9 d'Argento degli altri vini. **La performance della Puglia è stata particolarmente significativa con un totale di 69 medaglie, seguita da Veneto (62 medaglie), Toscana (59), Sicilia (53) e Piemonte (30)**. La seconda Gran Medaglia d'Oro è andato ad un vino altoatesino, il Passito Weiss Aruna 2015 della Cantina Produttori di Cortaccia. Il "miglior vino rosso italiano" è stato il Vino Rosso D'Italia Collezione Cinquanta del 2002 NV +2 di Cantina San Marzano, il "miglior Barolo" va a Cantina dei Marchesi di Barolo (Barolo Sarmassa del 2013) e il "miglior Amarone della Valpolicella" di Gerardo Cesari (Vejo Amarone della Valpolicella DOCG Classico del 2010).

"*Negli ultimi anni, i vini italiani si sono sviluppati in modo impressionante. È davvero un piacere vedere un'offerta di tanti vini da uve autoctone di così grande qualità, ma anche i classici Sangiovese e Primitivo ci mostrano come possano essere eccellenti i vini italiani. Questa qualità ha convinto la giuria*" ha dichiarato Christian Wolf, responsabile delle degustazioni.

Ottimi risultati sono stati raggiunti anche dai vini provenienti da Austria (46 medaglie), Cile (38), Sudafrica (25), e in particolare i vini dalla Turchia (22 medaglie) e dall'Europa dell'Est con la Repubblica Ceca (23 medaglie) e della Bulgaria (14 medaglie).

Tra le novità, dovute al clima che cambia, da segnalare la Danimarca che ha ottenuto due medaglie d'Argento e il Belgio con una medaglia d'Oro e una d'Argento.

Il Gran Premio Internazionale Mundus Vini è stato fondato quindici anni fa dalla casa editrice tedesca Meininger, specializzata in pubblicazioni del settore vinicolo. Ogni anno partecipano circa 10.000 vini valutati sulla base dello schema internazionale in centesimi dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV). Solo il 40% dei vini partecipanti al concorso viene premiato con una medaglia per la qualità.

#vendemmiamostrano2017

Dopo il successo dello scorso anno, Tre Bicchieri rilancia l'iniziativa "Vendemmiamo strano". Mandate le foto delle vostre vendemmie più particolari, con qualche riga di accompagnamento che indichi il nome dell'azienda, del comune, del vitigno e del sistema di allevamento a settimanale@gamberorosso.it o pubblicatele con l'hashtag #vendemmiamostrano2017. Noi le inseriremo nei prossimi numeri di Tre Bicchieri...

◀ A S. Pietro di Feletto la raccolta è solidale

Alle Manzane di S. Pietro di Feletto (Treviso) la vendemmia è solidale: la scorsa domenica sono stati centinaia i volontari e gli enoappassionati a cimentarsi con la raccolta di Glera per la raccolta fondi a favore della onlus Disabili No Limits. Madrina d'eccezione, l'atleta paralimpica e conduttrice televisiva Giusy Versace.

▼ Vendemmia anticipata a San Gimignano

È iniziata, sotto il cielo d'agosto, con largo anticipo la vendemmia a San Gimignano. Si pensi che nel 1966 (primo anno di produzione della denominazione Vernaccia di San Gimignano) l'inizio era stato fissato nella terza decade di settembre. Quest'anno il primo taglio dei grappoli è stato il 28 agosto. In 50 anni non si può certo dire che i cambiamenti climatici non abbiano prodotto i loro effetti.

▲ Filari con vista sulle Eolie

Dura una settimana la vendemmia, a Salina, di Barone di Villagrande. Subito dopo la raccolta, inizia l'appassimento al sole: i grappoli vengono disposti sui graticci, sul tetto della cantina e restano fuori per circa 15/20 giorni. Da questi nascerà la versione Passito della Malvasia delle Lipari.

EVENTI. È tempo di Cantine Aperte in Vendemmia. Ecco gli appuntamenti in tutta Italia

Condividere il momento più importante dell'anno vitivinicolo con gli eno-appassionati. È questa la filosofia di Cantine Aperte in vendemmia, la maratona a cura del Movimento turismo del vino (Mtv) di scena sino alla seconda metà di ottobre in 14 regioni italiane. Quest'anno sono 150 le cantine che hanno aderito all'iniziativa, proponendo svariate attività in vigna: dal classico taglio dei grappoli alla pigiatura vintage; dal diploma di vignaiolo ai laboratori sulla raccolta dedicati ai bambini; dagli ormai evergreen contest fotografici alla rilassante vinoterapia post vendemmia. Tra le iniziative di questo fine settimana (10 settembre), anche il "Cammino dei Viganadanti" in Abruzzo: 18 km di wine-trekking tra le vigne ortonesi e circa 50 etichette in degustazione.

Per vedere la lista completa delle cantine italiane e le attività in programma: www.movimentoturismovino.it

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
foto
Ad Lumina Rolf Ziegler
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 22 ottobre
"Cantine Aperte in vendemmia"
in 14 regioni italiane
movimentoturismovino.it

7 settembre
Passitaly
isola di Pantelleria
fino al 10 settembre

7 settembre
Expo Chianti Classico
Greve in Chianti
fino al 10 settembre
expochianticlassico.com

7 settembre
Festa del Moscato di Scanzo
Scanzorosciate (Bergamo)
fino al 10 settembre

7 settembre
Mountain wine festival
Asiago (Vicenza)
piazza Carli
fino al 10 settembre

8 settembre
Tutti giù in Cantina - Festival della Cultura Del Vino 2017
Velletri
fino al 10 settembre

8 settembre
Sana - Salone Internazionale del Biologico e del Naturale
Bologna
fino all'11 settembre
sana.it

8 settembre
Festival della Cultura del Vino
Velletri (Roma)
fino al 10 settembre
ideeinfermento.it

8 settembre
Douja d'or
Asti
doujador.it
fino al 17 settembre

9 settembre
Lugana Armonie senza tempo
Peschiera del Garda (Verona)
consorziolugana.it

11 settembre
SIMEI@drinktec
Monaco di Baviera (Germania)
Polo Fieristico Messe München
Padiglioni C2 e C3
fino al 15 settembre

15 settembre
Enologica
Montefalco (Perugia)
fino al 17 settembre

16 settembre
Festival Franciacorta in Cantina
fino al 17 settembre
festivalfranciacorta.it

22 settembre
Tamonto DiVino
Piacenza
Piazza Cavalli

TRE BICCHIERI 2018

Aspettando la presentazione della guida **Vini d'Italia 2018**, prevista per il 22 ottobre, ecco le prime anticipazioni dei Tre Bicchieri.
Le altre regioni saranno svelate nei prossimi giorni su www.gamberorosso.it

SICILIA

- Astolfo 2015 | *Assuli*
- Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli Paris 2015 | *Feudi del Pisciotto*
- Contrada Sciaranuova 2015 | *Passopisciaro*
- Etna Bianco 2016 | *Planeta*
- Etna Bianco Alta Mora 2016 | *Cusumano*
- Etna Bianco Fondo Filara '16 | *Cantine Nicosia*
- Etna Rosso 2015 | *Tornatore*
- Etna Rosso 'A Rina 2015 | *Girolamo Russo*
- Etna Rosso V. Barbagalli 2014 | *Pietradolce*
- Etna Rosso Zottorinoto Ris. 2013 | *Cottanera*
- Faro 2015 | *Le Casematte*
- Malvasia delle Lipari Passito 2016 | *Caravaglio*
- Mandrarossa Cavadiserpe 2016 | *Cantine Settesoli*
- Passito di Pantelleria Ben Ryé 2015 | *Donnafugata*
- Quater Vitis Rosso 2014 | *Firriato*
- Rosso del Soprano 2015 | *Palari*
- Shymer 2014 | *Baglio di Pianetto*
- Sicilia Bianco Maggiore 2016 | *Rallo*
- Sicilia Catarratto V. di Mandranova 2016 | *Alessandro di Camporeale*
- Sicilia Nerello Mascalese Tascante 2014 | *Tasca d'Almerita*
- Sicilia Saia 2015 | *Feudo Maccari*
- Sicilia Syrah 2015 | *Feudo Principi di Butera*

ALTO ADIGE

- A. A. Chardonnay Lafóa 2015 | *Cantina Colterenzio*
- A. A. Gewürztraminer Auratus Crescendo 2016 | *Tenuta Ritterhof*
- A. A. Gewürztraminer Brenntal Ris. 2015 | *Cantina Cortaccia*
- A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2015 | *Cantina Tramin*
- A. A. Lago di Caldaro Cl. Sup. Pfarrhof 2016 | *Cantina di Caldaro*
- A. A. Lagrein Abtei Muri Ris. 2014 | *Cantina Convento Muri Gries*
- A. A. Lagrein Staves Ris. 2014 | *Tenuta Kornell*
- A. A. Lagrein Taber Ris. 2015 | *Cantina Bolzano*
- A. A. Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2015 | *Tiefenbrunner*
- A. A. Pinot Bianco Sanct Valentin 2015 | *Cantina Produttori San Michele Appiano*
- A. A. Pinot Bianco Sirmian 2016 | *Cantina Nals Margreid*
- A. A. Pinot Bianco Tyrol 2015 | *Cantina Meran*
- A. A. Pinot Grigio Giatl Ris. 2015 | *Peter Zemmer*
- A. A. Pinot Nero Schweizer 2013 | *Franz Haas*
- A. A. Pinot Nero Trattmann Mazon Ris. 2014 | *Cantina Girlan*
- A. A. Santa Maddalena Cl. Antheos 2016 | *Tenuta Waldgries*
- A. A. Santa Maddalena Cl. Rondell 2016 | *Glögglhof* | *Franz Gojer*
- A. A. Sauvignon Renaissance 2014 | *Gumphof* | *Markus Prackwieser*
- A. A. Spumante Extra Brut 1919 M. Cl. Ris. 2011 | *Kettmeir*
- A. A. Terlano Sauvignon Quarz 2015 | *Cantina Terlano*
- A. A. Val Venosta Riesling 2015 | *Falkenstein Franz Pratzner*
- A. A. Val Venosta Riesling Windbichel 2015 | *Tenuta Unterortl* | *Castel Juval*
- A. A. Valle Isarco Grüner Veltliner 2016 | *Pacherhof* | *Andreas Huber*
- A. A. Valle Isarco Riesling Kaiton 2016 | *Kuenhof* | *Peter Pliger*
- A. A. Valle Isarco Sylvaner 2016 | *Köfererhof* | *Günther Kerschbaumer*
- A. A. Valle Isarco Sylvaner 2015 | *Garlider* | *Christian Kerschbaumer*
- A. A. Valle Isarco Sylvaner Aristos 2016 | *Cantina Produttori Valle Isarco*

La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

www.ggori.com
WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.
GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

GAMBERO ROSSO

Vini d'Italia Worldtour 2017/2018

2017

OTTOBRE

25	SEOUL - Corea	Top Italian Wines Roadshow
27	OSAKA - Giappone	Top Italian Wines Roadshow
28	VARSAVIA - Polonia	Vini d'Italia Experience
31	TOKYO - Giappone	trebicchieri

NOVEMBRE

03	TAIPEI - Taiwan	Top Italian Wines Roadshow
06	PECHINO - Cina	trebicchieri
08	HONG KONG - Cina	trebicchieri - HKTDC Special
13	SHANGHAI - Cina	Vini d'Italia Experience
23	MOSCA - Russia	trebicchieri

2018

GENNAIO

16	STOCCOLMA - Svezia	trebicchieri
18	COPENHAGEN - Danimarca	Vini d'Italia Experience
22	BERLINO - Germania	Vini d'Italia Experience
25	MONACO - Germania	trebicchieri

FEBBRAIO

01	MIAMI - Stati Uniti	Vini d'Italia Experience
06	CHICAGO - Stati Uniti	trebicchieri
08	NEW YORK - Stati Uniti	trebicchieri
13	SAN FRANCISCO - Stati Uniti	trebicchieri
15	LOS ANGELES - Stati Uniti	trebicchieri

MARZO

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

APRILE

05	SAN PAOLO – Brasile	Top Italian Wines Roadshow
09	HOUSTON - Usa	Top Italian Wines Roadshow
25	DUBAI - EAU	Notte Italiana Vini d'Italia Experience

MAGGIO

07	ZURIGO - Svizzera	Vini d'Italia Experience
22	SINGAPORE - Singapore	Top Italian Wines Roadshow
24	BANGKOK - Thailandia	Top Italian Wines Roadshow

GIUGNO

04	SEATTLE - Usa	Top Italian Wines Roadshow
06	VANCOUVER - Canada	trebicchieri
08	TORONTO - Canada	trebicchieri

MERCATI. Usa il più attraente. Sale la Cina

Per il quarto anno consecutivo, gli Stati Uniti si confermano al primo posto tra i mercati più attraenti al mondo per il settore vino. Lo dice un nuovo studio di Wine Intelligence, società britannica che si occupa di analisi di mercato. Il Global Compass 2017-2018, report basato sul monitoraggio di cinquanta mercati chiave, registra anche l'ascesa della Cina che guadagna due posizioni passando dal settimo posto del 2016 al quinto di quest'anno. Secondo e terzo gradino del podio per Canada e Germania. La piazza canadese mantiene le posizioni grazie a una forte, e recente, crescita economica e grazie agli alti livelli dei vini fermi; la Germania che resta ancora tra i più competitivi con il 48° posto su 50 per nuovi potenziali bevitori e per redditività. **Gli Usa, sottolinea Wine Intelligence, vantano il primo posto per volumi di vini fermi consumati ma non brillano per consumo pro capite** (12 litri anno), facendo emergere un potenziale ancora poco sfruttato in tema di nuovi consumatori in età adulta, aumento delle importazioni e una maggiore redditività. La Cina, che è considerato ancora tra gli emergenti, rappresenta un terreno con grandi possibilità e spazi di crescita dei consumi. Una Cina che registra un +16% di import di vino dall'estero a fronte di un consumo interno in calo, dove sta migliorando la qualità della catena distributiva.

Il ceo di Wine Intelligence, Richard Halstead, rileva che se gli Stati Uniti sono i più dinamici, allo stesso tempo si posizionano solo al 24° posto in classifica per quanto riguarda l'accessibilità al mercato: "*Questo*" sottolinea "*potrebbe rendere gli Usa un paese difficile da penetrare*". Ecco perché gli analisti inglesi stanno lavorando a una guida ad hoc sui singoli stati federati. – ***G. A.***

IL MIO EXPORT. Roberta Borghese – Ronchi di Manzano

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

L'export rappresenta il 40% del fatturato aziendale. Il nostro mercato estero è in forte espansione e negli ultimi anni è cresciuto del 15%. A fare la parte del leone è l'Europa.

2. Come sono cambiati l'atteggiamento e l'interesse dei consumatori stranieri nei confronti del vino italiano?

Il consumatore straniero è sempre più interessato al vino italiano e di alta qualità. Con piacere stiamo notando che l'interesse per il territorio friulano e per i suoi vini autoctoni è a sua volta in forte crescita.

3. Avete un export manager – o più di uno – dedicato?

Sì, se ne occupa mia figlia Lisa. Preferiamo mantenere questa figura all'interno della famiglia perché crediamo sia importante avere un rapporto diretto con il cliente.

4. Ci racconti un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero…

Faccio una piccola premessa. Sono una persona molto positiva e dinamica, ma non amo mettermi in mostra. Questo episodio però lo racconto perché riguarda la nascita di un nuovo vino. Un giorno, al Vinitaly, chiacchierando con un nostro cliente australiano che si era meravigliato del mio continuo sorriso, ho deciso di creare il vino Ellégri e ho voluto dargli questo nome che riflette questa mia caratteristica.

Ronchi di Manzano| Manzano | Udine | www.ronchidimanzano.com

NEL PROSSIMO NUMERO
DRUSIAN

Impietose le previsioni di Uiv-Ismea, con cali a due cifre ovunque. Prezzi alla produzione già in aumento. L'annata complessa anche in cantina, ma l'Italia, malgrado il -26%, dovrebbe mantenere la leadership su Spagna e Francia

Vendemmia 2017. Crollo della produzione a 40 milioni di hl

a cura di Gianluca Atzeni

Se la cosa può consolarci, l'Italia resterà leader tra i produttori mondiali di vino. Lo sarà con poco più di 40 milioni di ettolitri di vino rispetto ai principali competitor, Spagna e Francia, stimati rispettivamente a 38,4 mln e 37,2 mln.

Come ha rilevato l'Assoenologi a fine agosto e come confermano anche le cifre ufficiali diffuse dall'Osservatorio del vino, la 2017 si prospetta come una delle vendemmie più scarse degli ultimi 50 anni. Le cifre elaborate da Uiv e Ismea, presentate a Roma presso il Mipaaf, pur con gli ampi margini di variabilità che le caratterizzano, sono impietose: -26% rispetto ai 54 milioni di ettolitri indicati da Istat per il 2016, con perdite superiori al 20% in quasi tutte le regioni, con l'eccezione di Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia e Campania (che però già partiva da uno scarso 2016).

CLIMA ANOMALO E DECISIVO

Un inverno mite e asciutto, le gelate tardive del 19 aprile, la prolungata siccità e le alte temperature registrate per tutto il periodo vegetativo, hanno provocato un importante stress idrico e anomalie nel ciclo di maturazione delle uve. Effetti che si sono concretizzati in un anticipo della raccolta, anche di due o tre settimane rispetto alle medie. I primi grappoli in Sardegna e Sicilia sono stati staccati il 26 luglio. Entro la prima settimana di settembre dovrebbe essere già in cantina più della metà delle uve. Si spera di recuperare con l'aumento delle piogge, che per le uve più tardive, soprattutto a bacca rossa, potrebbe significare un miglioramento della situazione generale. Se non sarà così, il rischio è che si scenda anche al di sotto della soglia dei 40 milioni di ettolitri di vino.

LA QUALITÀ

C'è prudenza su questo aspetto. Nella maggior parte delle zone analizzate dalla rete Uiv-Ismea, la qualità si mantiene su "*standard ottimali, anche se è troppo presto per definire con certezza come evolverà al termine della vendemmia e nei prossimi* ››

PRODUZIONE ITALIANA DI VINO E MOSTI (ETTOLITRI)

	2016	2017*	var % '17*/'16
Piemonte	2.549.079	1.849.357	-27,5%
Valle d'Aosta	20.700	13.973	-32,5%
Lombardia	1.473.021	1.067.940	-27,5%
Liguria	69.402	52.052	-25,0%
Trentino Alto Adige	1.213.028	1.062.006	-12,5%
Veneto	10.144.754	8.374.494	-17,5%
Friuli Venezia Giulia	1.856.412	1.643.482	-11,5%
Emilia Romagna	7.856.999	5.892.749	-25,0%
Toscana	3.025.044	2.041.905	-32,5%
Umbria	741.000	481.650	-35,0%
Marche	956.004	693.103	-27,5%
Lazio	1.543.406	1.041.799	-32,5%
Abruzzo	3.948.370	2.763.859	-30,0%
Molise	249.540	187.155	-25,0%
Campania	1.285.597	1.125.412	-12,5%
Puglia	9.635.925	6.745.244	-30,0%
Basilicata	86.189	58.609	-32,0%
Calabria	638.211	478.658	-25,0%
Sicilia	6.041.976	3.927.284	-35,0%
Sardegna	803.730	522.425	-35,0%
ITALIA	**54.140.403**	**40.023.154**	**-26,1%**

*Stime ISMEA/UIV al 3/9/2017; variazione calcolata all'interno di una forbice che prevede un max e un minimo; 2016: elaborazioni Ismea su dato Istat
fonte: ISMEA

» *mesi*". La siccità e il caldo hanno consentito di preservare le uve da peronospora e oidio, determinando meno trattamenti fitosanitari, ma anche aumento del grado zuccherino e uno sviluppo degli aromi non ottimale. Le uve bianche si presentano meno acide, le rosse hanno meno antociani, quindi meno colore. Uiv e Ismea parlano di "*forte variabilità quali-quantitativa tra zona e zona, anche all'interno dello stesso territorio tra micro aree differenti e, addirittura, tra vigneto e vigneto*". Ha limitato le perdite chi ha avuto la possibilità di utilizzare l'irrigazione di soccorso e ha condotto in maniera professionale il vigneto. Ma il clima che cambia sta incidendo in modo sensibile sulla strategia aziendale. I produttori hanno dovuto rivedere i piani in vigna e quelli di gestione della cantina: elementi che quest'anno, più che mai, faranno la differenza sul piano economico e sulla competitività dell'impresa. Ecco perché, come ha fatto notare il dg di Ismea, Raffaele Borriello, per il futuro è necessario non trascurare la portata degli effetti dei cambiamenti climatici sui redditi degli agricoltori "*proponendo anche per il settore vino sperimentazioni e strumenti innovativi per la gestione dei rischi a tutela del ricavo aziendale*".

I PREZZI E L'EXPORT

A un calo produttivo segue di solito l'aumento dei listini. L'indice Ismea alla produzione segna già una tendenza all'aumento dei vini comuni. Agosto su luglio è a +4% per bianchi comuni (a 3,35 euro/ettogrado) e a +2% per i rossi comuni (a 3,56 euro/ettogrado). Anche su base annua (rispetto ad agosto 2016), si evidenziano aumenti soprattutto sui bianchi.

Le buone notizie sembrano arrivare dalle esportazioni, il cui cammino prosegue su un terreno positivo. Il trend di metà anno lascia ben sperare perché, se sarà costante, l'Italia dovrebbe riuscire a raggiungere la soglia dei 6 miliardi di euro entro dicembre, con oltre 21 milioni di ettolitri spediti fuori confine. Ne è convinto Ernesto Abbona, neo presidente di Uiv: "*La flessione produttiva ci sprona a lavorare con maggior decisione per incrementare il valore del prodotto e delle nostre esportazioni. I primi mesi del 2017 segnano un recupero del prezzo medio a litro che, però, ancora non basta: dobbiamo cogliere il trend di ripresa di questi mesi per migliorarlo ulteriormente. È nella sfida del valore che si gioca il nostro futuro*". »

» LO SCENARIO REGIONE PER REGIONE

VALLE D'AOSTA – Supera il 30% la flessione quantitativa, determinata dal freddo di primavera e dalla grandine. Bassa la media delle fitopatie, tranne l'oidio segnalato oltre la norma.

PIEMONTE – Il calo produttivo è stimato al 27,5% sotto i 2 mln di ettolitri. Germogliamento in anticipo di due settimane, così come fioritura e allegagione, poi le gelate di metà aprile e le grandinate nelle aree vitate del Barbaresco. Il gran caldo successivo ha determinato un anticipo di 20 giorni dell'invaiatura. In alcuni casi si è raccolto un mese prima del normale. Chiusura vendemmia prevista a fine settembre.

LOMBARDIA – Oltrepò Pavese e Franciacorta sono le due zone messe più a dura prova dal clima. Come per il Piemonte, la stima generale è a -27,5%. Si sperava nell'estate per recuperare dalla gelata primaverile, ma sono arrivate le grandinate e poche piogge. La qualità delle uve è buona con punte di ottimo.

TRENTINO ALTO ADIGE – Limitate le perdite (solo -12,5%) nonostante in Trentino le gelate e la grandine abbiano colpito Piana Rotaliana e val di Cembra. Qualità delle uve tra buono e ottimo e si spera nelle escursioni termiche per gli aromi dei rossi. In Alto Adige, vendemmia in anticipo di 10 giorni e grandine in Bassa Atesina e Valle Isarco. Qualità da buona a ottima.

VENETO – Un -17,5% che non preoccupa troppo. Gli impianti entrati in produzione hanno mitigato le perdite. E i primi dati sulle rese uva/vino sono superiori alle attese. La gelata di aprile ha colpito soprattutto i Colli Vicentini e Gambellara. Tengono Valpolicella e Soave, mentre Bardolino potrebbe registrare perdite superiori al 17,5%. Prosecco Docg in linea con la media; Prosecco Doc stabile grazie ai nuovi impianti, allo sblocco della riserva 2016 e all'ammissione straordinaria di altri 2 mila ettari solo per il 2017.

FRIULI VENEZIA GIULIA – È la regione che perde di meno (11,5%) ma si ritrova in cantina il grado zuccherino più alto delle ultime cinque vendemmie, con un peso medio degli acini superiore del 35% al 2016, ma con meno acini per grappolo e meno grappoli per pianta. Ottime le attese per Pinot grigio, Friulano e Sauvignon.

LIGURIA – Il -25% nei volumi ha una causa principale: la siccità. Cacciata, fioritura e allegagione erano state ottime, ma l'assenza di piogge e il caldo estivo, più le grandinate a luglio in provincia di Imperia, hanno complicato la maturazione. Uve sane con gradazione superiore al 2016 (3/5 gradi).

EMILIA ROMAGNA – Pesante il bilancio per una delle regioni più importanti. Il -25% significa 2 milioni di ettolitri in meno. L'uva Ancellotta, fondamentale per il Lambrusco, ha subito di più gli effetti di gelate, grandine e siccità. Massiccio il ricorso all'irrigazione nelle aree collinari. Poche le fitopatie, resta dal buono all'ottimo la stima qualitativa.

TOSCANA – La perdita a volumi è stimata al 32,5%. Si parla di vendemmia scarsa. Il freddo primaverile ha condizionato i vigneti di Chianti, Nobile di Montepulciano e Vernaccia di San Gimignano ma è la siccità estiva che è stata determinante. Contenute le perdite per il Morellino. La fame degli ungulati (problema ancora non risolto) ha fatto il resto.

UMBRIA – Raccolta iniziata ai primi di agosto con un anticipo di due settimane. Sane ma con meno acidità Chardonnay, Sauvignon e Pinot nero. Per Sangiovese e Sagrantino si spera nelle piogge di settembre.

MARCHE – Il freddo primaverile ha risparmiato alcune aree dei Castelli di Jesi (Verdicchio). Poi la gran-

COTARELLA (ASSOENOLOGI): "NON SARÀ ANNATA DEL SECOLO"

Al 28 agosto scorso, col 20% delle uve in cantina, l'Assoenologi ha elaborato le prime stime vendemmiali stimando un calo nazionale di 13 mln di ettolitri (-24%) a 41,1 mln complessivi, sui livelli del 2012 e con -13% sulla media quinquennale. "Qualità a macchia di leopardo dal buono all'ottimo e con pochissime punte di eccellente" scrive l'associazione "solo per quelle uve che hanno potuto beneficiare di irrigazioni di soccorso o coltivate in zone meno esposte e più fresche". Preoccupa l'andamento di maturazione delle uve rosse. Il presidente Riccardo Cotarella ha parlato di "situazione pesante" e ha detto no ai proclami entusiastici di alcuni enologi visto che a fronte di un grado zuccherino più alto si riscontra un'altissima acidità: "Aborro" sottolinea "quando sento alcuni colleghi parlare di annata del secolo, è un'annata povera anche sul piano qualitativo: gli enologi non devono seguire logiche di mercato né cercare di indorare la pillola, non è utile per nessuno".

dine a giugno e luglio, assieme alla siccità, hanno complicato il quadro. I grappoli sono più piccoli della media, le uve hanno meno acidità e la buccia è spessa. Qualità buona. Si spera nella pioggia per il Montepulciano.

ABRUZZO – La neve abbondante sembrava aver dato una buona scorta idrica. Poi sono arrivate le gelate tardive sui fondovalle e sui vigneti in quota. Il caldo e le alte temperature anche notturne hanno ridotto le quantità di bianchi internazionali e Pecorino. Uve in salute, leggera disidratazione e meno acidità. Anche qui si spera sul Montepulciano.

LAZIO – Il calo nei volumi supera il 30%. La regione per tre mesi non ha registrato piogge e per due mesi le temperature hanno oscillato tra 30 e 40 gradi, con poca escursione notturna. Meno profumi e grado alto per le uve bianche. Cesanese, Montepulciano e Merlot aspettano l'acqua a settembre.

CAMPANIA – Non sorprenda il calo del 12,5%, perché il confronto è con un 2016 molto scarso per le note alluvioni. La produzione è scarsa .

MOLISE e BASILICATA – Le due lasciano sul terreno il 25% e il 32% della produzione. I motivi sono gli stessi delle restanti aree del Mezzogiorno.

PUGLIA – Se ne va un terzo della produzione. Freddo a primavera, troppo caldo in estate. Le uve sono sane rispetto ad altri anni, ma hanno più grado. La qualità di bianchi e rosati è ritenuta ottima. Per i rossi, il rischio è che un disallineamento tra maturazione di zuccheri e acidità con quella fenolica (tannini e antociani).

CALABRIA – Uiv e Ismea stimano un -25% generale. Ma siccome la vendemmia è ancora agli inizi, qualche pioggia potrebbe far recuperare quantità e qualità.

SICILIA – È un altro dei grandi feriti dell'annata 2017, con -35%. Annata precoce (15 giorni), molto calda, dopo un inverno e una primavera piuttosto miti. Le rese sono state condizionate dalla siccità prolungata. I viticoltori hanno fatto i conti con il problema della capacità degli invasi di rispondere alle necessità agricole. Il vitigno sull' Etna ha sofferto molto meno. Qualità generalmente buona con grado elevato.

SARDEGNA – Si torna poco sopra i 500 mila ettolitri (-35%) per caldo estivo e siccità prolungata. Vendemmia in anticipo di due settimane, con una resa uva vino inferiore allo scorso anno. Qualità buona soprattutto per chi ha seguito bene il vigneto.

Da Seoul a Toronto, oltre 30 tappe per promuovere il vino e la ristorazione italiana nel mondo. Nuove guide, vecchie frontiere e grandi ritorni. Ecco cosa ci attende nell'anno appena iniziato e su quali mercati puntare

Gambero Rosso World Tour. Pronti a ripartire?

a cura di Lorenzo Ruggeri

LA PAUSA ESTIVA APPENA CONCLUSA, CHE IN REDA-zione coincide con il picco di assaggi per la nuova guida Vini d'Italia, ci offre l'assist per tirare le somme di una stagione particolarmente intensa di eventi internazionali e proiettarci sull'itinerario del nuovo tour. Sommando le tappe Tre Bicchieri, Roadshow, Vini d'Italia ed eventi speciali, sono state più di 30 le trasferte in giro per il mondo, incluse le principali fiere internazionali. Al di là dei numeri certificati dall'export, partiamo da un dato, tutt'altro che scontato: l'entusiasmo e la curiosità sulle nostre etichette sta vivendo un effetto domino. È un momento brillante, la luce si sta spostando su zone meno conosciute anche all'interno dei nostri confini, di pari passo con una reperibilità di etichette ormai stratificata anche in Paesi poco battuti dai nostri produttori. Basti vedere le carte che nell'ultimo tour abbiamo trovato ad Hanoi o le selezioni accurate nei ristoranti di Cape Town.

COSA C'È DI NUOVO NEGLI STATES

Per ripercorrere al meglio, i momenti salienti dell'ultimo tour, partiamo dalla tappa di NYC. Il termine "entusiasmo", citato sopra, è calzante per dare un cappello ai 1800 operatori che nel cuore di Manhattan, sotto una tempesta di neve straordinaria, si sono messi in fila per raggiungere i 200 produttori italiani accorsi per l'occasione. Particolare soddisfazione dei partecipanti, e quindi degli organizzatori, per la tappa di Los Angeles: tante città in un'area metropolitana sconfinata, prontamente riconfermata nel prossimo itinerario. A febbraio 2018, oltre al classico tris - Chicago, San Francisco e New York - si aggiungerà il ritorno della tappa a Miami e gli eventi di Houston e Seattle, con l'undicesima edizione del Roadshow che chiuderà all'ombra dello Space Needle.
Un paradosso che non smetteremo di sottolineare: il primo mercato del vino italiano al mondo è quello che può regalare nel breve ancora i margini migliori.

NEL CUORE DELL'EUROPA

Gennaio sarà il mese dedicato al Nord Europa. Qui, ››

trebicchieri tour

LE PRIME TAPPE IN PROGRAMMA

Il Tour mondiale prende il via, come di consueto, con le tappe del Tre Bicchieri ASIA e del Tre Bicchieri MOSCA

TOKYO | 31 Ottobre
BEIJING | 6 Novembre
HONG KONG | 8 Novembre
SHANGHAI | 13 Novembre
MOSCOW | 23 Novembre

» Stoccolma e Copenhagen sono due punti fissi, mercati sempre più solidi ed esigenti, con un'attenzione unica, soprattutto in Danimarca, per i vini figli di una viticoltura sana e sostenibile e un consumo che, dato il fattore meteo e la variabile cucina del luogo, vira ancora molto sul rosso.

Le tappe più vicine geograficamente, Svizzera e Germania, confermano invece un paradosso: spesso le cantine decidono di puntare dall'altra parte del globo e si fermano alle prime difficoltà incontrate, vedi i prezzi medi d'acquisto in Germania, dai nostri vicini di casa. La tappa di Monaco, come quella che ancora una volta darà il via alla ProWein 2018, sono momenti chiave per carpire il sentiment del mercato e cogliere nuove occasioni.

E a proposito di fiere, la sensazione, avendo partecipato a tutte le principali manifestazione del settore, è opposta al sentire comune. La fiera di Verona è in una posizione di forza nello scacchiere internazionale ed è tra quelle più vitali. I disagi, storicamente connessi alla fiera italiana, non sono cosa estranea alle fiere di settore all'estero. »

LA RIPESA DEL MERCATO RUSSO

Discorso a sé merita il mercato russo. Un'istantanea, scattata a Mosca lo scorso novembre, rende meglio di tanti discorsi l'interesse che suscita tra gli operatori l'Italia del vino che si presenta compatta sui mercati internazionale. La Russia, dopo anni difficili e cali a doppia cifra per il vino italiano (a seguito dell'embargo per l'agroalimentare) è tornato a correre. Per questo non potevamo mancare: il Tre Bicchieri Wine&Food Experience tornerà sulle sponde del fiume Moscova giovedì 23 novembre.

» L'ORIENTE IN 9 TAPPE

Volando in Medio Oriente, nel 2018 sarà riconfermata la tappa di Dubai (25 aprile), dove ancora fa eco l'abbinamento tra la pizza fritta preparata sul posto di Enzo Coccia e i vini Tre Bicchieri. Dopo anni di eccessi, anche la ristorazione sembra avere imboccato una via più sostenibile, con un ritorno delle cucine italiane regionali e carte dei vini molto ampie, nonostante il duopolio sul fronte dell'importazione. A breve, nello scalo principale di Emirates, apriranno anche Bottura e importanti pizzerie italiane.

Dubai è anche la porta per l'Asia: sono ben 9 le tappe in tabellone tra ottobre e maggio. Le dividiamo in tre gruppi. Bangkok, Seoul, Pechino sono mercati che hanno già superato la fase embrionale, con un salto di qualità nettissimo sul fronte della conoscenza sui nostri vini. Shanghai, Taipei e Hong Kong sono in una fase ancor più avanzata, grazie a una presenza massiccia di consumatori e trader occidentali. In particolare, la capitale di Taiwan è forse quella più facile da approcciare e con più fame d'Italia in questo momento. Infine, Singapore e Tokyo, mentre la seconda tappa in Giappone è Osaka: mercati consapevoli, che amano l'Italia, che bevono maturo, che hanno una certa propensione alla spesa su vini di fascia alta. Il Sol Levante è, a ragion veduta, uno dei mercati più amati dai produttori italiani: consumatori di grande sensibilità, precisione, palati allenati e sensibilità che gratificano chi mette l'anima in bottiglia. E la situazione non potrà che migliorare con l'accordo di libero scambio appena raggiunto tra Giappone e Unione Europea che, nel giro di pochi anni abbatterà totalmente i dazi all'entrata, oltre ad agevolare le pratiche per l'esportazione.

IL CANADA DEL CETA

Infine, il Canada. Anche qui il raggiungimento dell'accordo di libero scambio con l'Ue, il Ceta, è storia recentissima e prevede, a stretto giro, l'abbattimento dei dazi, il riconoscimento di una lista di denominazioni europee e lo stop di alcune pratiche discriminatorie (chiamate Cosd) da parte dei monopoli verso i vini importati. Sarà interessante vedere cosa cambierà nei numeri del nostro export nell'arco di un biennio, ma già oggi, al netto dell'accordo, il Canada è comunque il quarto mercato per il vino italiano e sta sviluppando una connessione speciale, con tantissimi operatori, che hanno deciso di dedicarsi unicamente alle nostre etichette. Il Gambero Rosso sbarcherà a Vancouver il 6 giugno e a seguire farà tappa a Toronto, l'8 giugno. Giorno che coinciderà anche con il finale di corsa.

Prima di lasciarvi, un'ultima considerazione maturata in questi anni di viaggi e check-in. Abbiamo visto palati straordinari andare in estasi - totale - per vini come Lambrusco, Falanghina, Grechetto, Franciacorta, per non dire dell'Etna; Trebbiano d'Abruzzo maturi stappati, in tavola, a cifre vicine ai mille dollari e tanti altri casi di vini, spesso trascurati in patria, pagati cifre folli per il nostro sentire. Rivendichiamo, a mo' di cantilena, la nostra superiorità colturale, i nostri mille vitigni, ma crediamo realmente, noi giornalisti in primis, che questi vini possano sedersi al tavolo dei grandi vini del mondo? In quanti possono dirsi davvero esenti da un complesso d'inferiorità e da una certa dose d'esterofilia? Domande retoriche, certo, ma probabilmente, questi spostamenti continui sono essenziali per delineare i contorni reali dei nostri territori.

Chiudiamo con una data: 22 ottobre. Il calcio d'inizio della stagione arriva da Roma con la presentazione di Vini d'Italia 2018. Ventiquattro dopo si parte per Seoul.

LA GUIDA TOP ITALIAN RESTAURANTS

Gli italiani nel mondo trainano i consumi, stimolano la curiosità, formano palati magari poco allenati al tannino ficcante di un Sagrantino. Si moltiplicano le aperture: incredibile in questo senso il fermento intorno alla cultura della pizza napoletana, che all'estero rappresenta una novità capace di attrarre sempre più clienti e investitori, spesso abbinata a carte dei vini profonde, squisitamente italiane, che non trovano riscontro tra i forni di casa nostra. La guida che abbiamo deciso di dedicare a questo fenomeno - e a cui stiamo lavorando freneticamente in queste settimane - è stata pensata proprio per raccontare le strade della cucina italiana nel mondo, valorizzando, insieme ai migliori vini assaggiati, chi si stacca in un panorama mondiale farcito d'imitazione e sapori pallidi. E c'è davvero di che divertirsi. Top Italian Restaurants sarà disponibile in inglese sul sito del Gambero Rosso da fine ottobre.

Gourmet Food Festival

Lingotto Fiere Torino

17-19 Novembre 2017

Gourmet Food Festival

Fare, Assaggiare, Imparare, Acquistare

La piazza del gusto a misura di vero foodies

Made by GL events

LINGOTTO FIERE TORINO

www.gourmetfoodfestival.it

GAMBERO ROSSO

SOLO SU GAMBERO ROSSO CHANNEL IN ONDA LA QUARTA SERIE DI

Senza glutine con Gusto

**Marcello Ferrarini torna con tante ricette sfiziose per tutti.
Tante ricette gluten free per condividere la tavola in libertà,
perché essere celiaci non significa rinunciare al gusto.**

OGNI SABATO E DOMENICA ALLE 18

IN COLLABORAZIONE CON

Fanabella · felicia piacere puro, gusto naturale. · La Veronese BONTÀ SENZA GLUTINE · DallaTorre val di non · SAVIOLA 1897 SAPORI D'ITALIA · POLISNACK · Foxy Cartapaglia MASTER · CIRCUITO PALAVORO ABBIGLIAMENTO ED ACCESSORI MADE IN ITALY · Dr. Green RISOLI