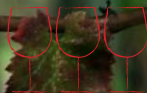


anno 8 - n. 32 - 10 agosto 2017



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



SPECIALE BIO



solo su
sky

Canale
412

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



LINGOTTO
FIERE
TORINO

www.gourmetfoodfestival.it

GAMBERO ROSSO

LE NUOVE SFIDE DELLA VITICOLTURA BIOLOGICA

Certificazione bio come chiave di accesso al mercato estero. Pratiche green come toccasana per il suolo. Conversione? Una scelta di vita, che in futuro potrebbe diventare un requisito per restare sul mercato. Sono alcune delle considerazioni che emergono dai numerosi interventi di questo Speciale Bio Tre Bicchieri, affidati ad associazioni di categoria, enologi, enti di promozione, giuristi, ricercatori, ma anche e soprattutto produttori. Tra questi, c'è chi ha appena intrapreso questa via, chi l'ha sempre seguita e, perfino, chi ha deciso di tornare al convenzionale, abbandonandola.

Ma prima di lasciare spazio alla lettura, capiamo perché è opportuno parlare ancora di biologico. Partiamo dai numeri: 200 milioni di euro di export degli organic wine e 275 milioni di euro nel mercato interno, con una domanda in crescita del 34% nel 2016 e incrementi anche sugli scaffali della Gdo: con percentuali tra il 25% e il 30% rispetto allo scorso anno. Sul fronte produttori, il vigneto bio italiano ha superato i 100 mila ettari. Ma, soprattutto, da fenomeno di nicchia, spesso prerogativa dei piccoli e piccolissimi, la conversione è diventata realtà anche tra i grandi nomi della viticoltura Made in Italy. C'è, inoltre, un testo di legge - *Disposizioni per lo sviluppo e la competitività della produzione agricola e agroalimentare con metodo biologico* - in discussione al Senato, che dovrebbe regolamentare in modo più stringente il settore italiano.

Pensare, però, che ormai quella bio sia una strada in discesa, sarebbe un errore. Sono ancora tante, infatti, le ombre e le incognite che gravano sul settore. Prima tra tutti, un regolamento europeo che in parte l'Italia ha dovuto subire, specie per quel che riguarda il limite di solfiti e pesticidi. C'è la confusione generata da altri tipi di vini non certificati, che vanno dai vini liberi a quelli naturali. C'è la difficoltà nel gestire un vigneto bio attiguo a uno convenzionale (lo spinoso tema della contaminazione) e, infine, un prezzo del prodotto finito che non sempre ripaga i produttori degli sforzi economici necessari alla conversione.

Infine, una considerazione doverosa. Oggi il vino biologico rappresenta il 3,4% dell'intero export italiano di vino (dati Wine Monitor-Nomisma). Una crescita, certo, ma non certo un punto di arrivo. La corsa è appena iniziata.

La Redazione

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

hanno collaborato

Ines Aronadio, Gianluca Atzeni,

Riccardo Cotarella, Lamberto Frescobaldi,

Giulia Gavagnin, Marcello Lunelli,

Chiara Lungarotti,

Maria Grazia Mammuccini,

Federico Marchini, Riccardo Pecchioli,

Vincenzo Russo, Roberto Stucchi Prinetti,

Lorenzo Tersi, Aimone Vio, Arturo Ziliani

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Biodistretto del Chianti, Falesco

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

Il 24 agosto non perdetevi lo Speciale Scienza

ANABIO-CIA. Luci e ombre del settore

Secondo l'osservatorio di Anabio, l'associazione del biologico della Cia-Agricoltori Italiani, sono sempre di più i produttori che stanno convertendo la produzione dei propri vigneti alla coltivazione con metodo biologico. Tanto che, a oggi, l'Italia rappresenta il principale produttore mondiale di vini bio e la superficie vitata biologica nel Paese ha superato gli 86 mila ettari.

Questa scelta è, prima di tutto, una risposta ai bisogni dei consumatori che, in modo esponenziale, incrementano il consumo di vini biologici (+34% annuo). Gli ultimi dati diffusi da Nomisma dimostrano che, nel corso del 2016, un italiano su quattro ha avuto almeno un'occasione di consumo di vino bio a casa o fuori. Ancora più forte è il successo che il vino bio italiano ha sui mercati stranieri: in un anno abbiamo esportato all'estero per un valore di 192 milioni di euro, a fronte degli 82 milioni del mercato nazionale.

Oltre alle ragioni di mercato, che sono fondamentali per la diffusione della viticoltura biologica, la scelta viene effettuata anche per una sempre maggior attenzione da parte dei viticoltori all'applicazione di pratiche sostenibili nella produzione di uve e vini di qualità e per la messa a punto di tecniche e protocolli sempre più accurati, sia in vigna sia in cantina, che permettono la lavorazione di uve in stato di sanità ottimale. A riguardo, crediamo che la viticoltura di precisione, garantendo un monitoraggio altamente flessibile e tempestivo, rappresenti un supporto tecnico importante che avrà grande diffusione per la selezione delle pratiche culturali che meglio consentiranno il rispetto delle regole comunitarie e nazionali in materia di prodotti bio.

Da ultimo, hanno sicuramente un effetto sulla conversione al metodo biologico anche gli aiuti comunitari destinati alle colture biologiche attraverso il PSR.

Tutto questo nonostante il fatto che i costi di alcune operazioni colturali siano più onerosi nella viticoltura bio, in particolare le operazioni meccaniche, essendo proporzionalmente più numerose e quindi più dispendiose rispetto alla viticoltura convenzionale; soprattutto per il non utilizzo di diserbanti e fertilizzanti chimici.

In tal senso, bisogna accennare alle prospettive della viticoltura biodinamica: l'impiego dei preparati biodinamici, attraverso il principio del rafforzamento delle difese della vite, può essere un valido supporto, ad esempio, alla prospettata eliminazione/riduzione del rame. Anche l'uso di siero di latte e dell'equiseto si sono dimostrati validi aiuti contro la diffusione di



avversità come la peronospera della vite.

Non si possono dimenticare, però, le criticità tuttora legate al segmento del vino biologico. Innanzitutto, la questione solfiti. Al momento dell'approvazione del regolamento CE sul vino biologico sono state sollevate proteste da più parti - che ancora continuano - perché i tenori di SO₂ ammessi erano uguali a quelli del vino convenzionale. In realtà nel caso del vino rosso, il contenuto ammesso è inferiore di oltre il 30% (25% per il vino bianco) e questi limiti sono probabilmente essenziali se si producono vini "atti" all'affinamento in bottiglia per più anni.

Poi c'è la questione aperta delle contaminazioni involontarie: un problema non molto diffuso, ma reale in quei territori dove i vigneti bio sono contigui ai vigneti convenzionali. Dopo un negoziato durato più di tre anni, che ha coinvolto cinque presidenze dell'Ue, a metà giugno è stato raggiunto un accordo politico provvisorio sulla riforma del Regolamento sull'agricoltura biologica. Su quella che era però una delle maggiori criticità, cioè le soglie di pesticidi ammesse, il commissario Hogan ha semplicemente rimandato la decisione di 4 anni. Restano quindi in vigore, per ora, le soglie fissate dai singoli Stati. Quelle italiane sono le più basse d'Europa, il che da una parte garantisce i consumatori, ma dall'altra potrebbe comportare disuguaglianze penalizzanti per i nostri produttori.

Federico Marchini

Presidente nazionale di Anabio-Cia

DDL BIO. Cosa dice il nuovo testo di legge



“Disposizioni per lo sviluppo e la competitività della produzione agricola e agroalimentare e dell’acquacoltura effettuate con metodo biologico”. Il nome è altisonante ma il contenuto atteso da tempo (la prima proposta di legge è del 2013). Si tratta, infatti, del disegno di legge approvato dalla Camera dei Deputati il 2 maggio 2017 e trasmesso al Senato per l’approvazione definitiva relativo al miglioramento complessivo del sistema di produzione agricola e agroalimentare con metodo biologico, secondo i principi del Regolamento CE n. 834/07. È agricoltura biologica il metodo di coltivazione e allevamento che ammette solo l’impiego di sostanze presenti in natura, escludendo l’utilizzo di sostanze di sintesi chimica e lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell’acqua e dell’aria, secondo il principio dello sviluppo sostenibile. Secondo l’ultimo rapporto Sinab (Sistema di informazione nazionale sull’agricoltura biologica), in Italia **le imprese inserite nel sistema di certificazione per l’agricoltu-**

ra biologica sono 59.959, con un incremento annuale costante degli operatori.

La nuova legge mira a rafforzare gli strumenti e le tutele per il comparto biologico (cui equipara il biodinamico) fatta eccezione per il sistema dei controlli e, in particolare, presenta novità di rilievo per quanto concerne gli organismi competenti, i distretti biologici, l’organizzazione della produzione e del mercato, e gli strumenti finanziari per il sostegno della ricerca di settore. Le novità più rilevanti riguardano la pianificazione, l’organizzazione e la produzione del mercato. Sotto il profilo della pianificazione, la legge istituisce un Piano d’azione nazionale per l’agricoltura biologica e i prodotti biologici adottato dal Mipaaf con cadenza triennale per favorire la conversione al metodo biologico, rafforzare l’organizzazione della filiera, incentivare il consumo dei prodotti attraverso iniziative di informazione, formazione, educazione. È istituito, altresì, un Fondo destinato al finanziamento delle iniziative per lo sviluppo

dell’agricoltura biologica, con una quota del 30% da destinare al finanziamento dei programmi di ricerca e innovazione. La più rilevante (e discussa) novità della legge, concerne i distretti biologici, ovvero i sistemi produttivi locali vocati alla produzione biologica e alla sostenibilità ambientale, in cui vi sia un legame stretto, geografico o antropico, tra il prodotto e il territorio. Sono istituiti al fine di promuovere l’uso sostenibile delle risorse naturali, promuovere la coesione di tutti i soggetti economici e sociali, semplificare l’applicazione delle norme di certificazione biologica, promuovere e sostenere le attività collegate all’agricoltura biologica. La creazione e lo sviluppo di queste realtà potrà essere facilitato da intese di filiera.

Coldiretti ha criticato l’impostazione del ddl, affermando che il distretto biologico può essere considerata al più una sottocategoria del distretto agroalimentare di qualità, già normato dal D. Lgs. N. 228/2001 e caratterizzato da accentuata specificità settoriale (“presenza economica, interrelazione e interdipendenza produttiva delle imprese agricole e agroalimentari”). L’attribuzione della qualifica “distretto biologico”, quindi potrebbe essere attribuita a un distretto agroalimentare di qualità che abbia le specificità previste dalla nuova legge.

Da non trascurare la novità relativa alle sementi. Il ddl, infatti, prevede che gli agricoltori che producono varietà di sementi biologiche, iscritte nel registro nazionale delle varietà da conservazione nei luoghi dove tale varietà si sono sviluppate, hanno diritto alla vendita diretta e in ambito locale possono procedere al libero scambio delle stesse.

Il ddl, se verrà approvato secondo il testo discusso al Senato, porrà i consueti problemi di tempistiche e di coordinamento tra organismi preesistenti e quelli di nuova istituzione.

avv. Giulia Gavagnin

Esperta in diritto ambientale e agroalimentare

UIV. Una scelta di qualità e sostenibilità



Riflettere oggi sul tema dei vini biologici porta necessariamente a confrontarsi con due tematiche parallele ma, ancora, solo in parte convergenti: la sostenibilità e la qualità. Ispirata ad un'analoga sensibilità verso il rispetto dell'ambiente, la dimensione di sostenibilità (ambientale, sociale ed economica) - verso la quale si stanno orientando un numero crescente di imprese vitivinicola italiane - è, per certi versi, più ampia dell'impostazione biologica, poiché supera il protocollo delle singole pratiche autorizzate in vigna e in cantina, per intervenire in un ambito di gestione più complessiva dell'impresa. Sono opzioni fino ad oggi rimaste slegate ma che, in una scelta autenticamente biologica, devono tornare a convergere e raccontare una filosofia di rispetto della ambiente. Perché produrre vino bio non è solo una opzione metodologica, ma una scelta etica, qualitativa e di sostenibilità, che dobbiamo, inoltre, garantire al consumatore con un sistema di controlli serio e rigoroso.

E, parlando di qualità, se fino a ieri, una parte del mercato dei vini biologici ricercava prevalentemente la certificazione del protocollo produttivo, oggi non è più così. **Il valore del biologico deve accompagnarsi alla qualità organolettica del vino: lo chiede il consumatore.** Ma noi possiamo fare di più, perché il bio, può diventare, in qualche modo, un presupposto di qualità produttiva capace di esprimere al meglio i nostri territori. Questo obiettivo riusciamo a raggiungerlo ad esempio in vigna solo con un perfetto equilibrio tra apparato radicale, apparato fogliare e produzione di uva. Un equilibrio che si può

raggiungere attraverso sapienti lavorazioni del suolo e al ritorno della pratica del sovescio con molte essenze. Tanto più l'apparato radicale sarà sviluppato nel suolo in profondità, tanto più il messaggio di territorio sarà metaforicamente forte. Una vite in equilibrio produrrà vini intensi, capaci di esprimere al meglio il territorio e di assicurare piacevolezza e curiosità. Solo così il bio riscoprirà la moderna dimensione di pratica produttiva capace di portare nel mondo, con il vino, un messaggio di qualità esclusivo dei nostri magnifici territori. Una qualità che va, però, tutelata, perché garantire un futuro di successo ai vini biologici, significa difendere con tutte le nostre forze la fiducia riposta dal consumatore nella certificazione bio, che rappresenta il nostro patrimonio commerciale più prezioso.

Per raggiungere questo obiettivo riteniamo come UIV necessario predisporre un piano più articolato e rigoroso di controlli, premessa indispensabile per rafforzare la credibilità della certificazione bio, tutelare la qualità del prodotto e assicurare il rispetto della normativa da parte di tutte le aziende. In questa dinamica evolutiva, dove il futuro della produzione biologica del vino deve saldarsi con nuovi orizzonti di qualità in un'ottica di sostenibilità complessiva dell'impresa, diventa stringente la pratica efficace dei controlli che renda inattaccabile una certificazione dove, oltre al tema del naturale ed ambientale, può entrare, a pieno titolo, anche una nuova forma di garanzia di eccellenza.

Lamberto Frescobaldi
Vicepresidente Vicario di Unione Italiana Vini

ICE. Ecco dove finisce il vino bio italiano

Il vino biologico rappresenta il 3,4% dell'intero export italiano di vino. Il dato emerge da un'indagine redatta da Wine Monitor/Nomisma ed ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, presentata a Roma lo scorso 18 luglio. Il totale delle esportazioni di vino bio nel 2016 è stato pari a 192 milioni di euro, segnando un +40% sul 2015, rispetto a un export totale di vino che, nello stesso periodo, ha segnato solo un aumento del 4%. **L'export di vino biologico rappresenta oggi il 10% dell'ammontare export dell'intero settore** agroalimentare biologico. La Germania risulta essere il primo mercato estero di destinazione del vino biologico italiano (33%). Seguono, in classifica, gli Usa (12%) e la Svezia (8%). Il 66% dell'intero fatturato estero è destinato all'Europa mentre il 34% ai mercati terzi. Consumare biologico è un trend in crescita, perché un prodotto "bio" è sinonimo di maggior controllo e, quindi, di sicurezza in ciò che si consuma. Inoltre, ha un impatto ambientale inferiore rispetto a un prodotto convenzionale: un tema molto sentito soprattutto da quella fascia di consumatori denominata "millennials". Per la maggior parte, le aziende che avviano la produzione di vino biologico lo fanno soprattutto per passione e per rispetto del proprio territorio.

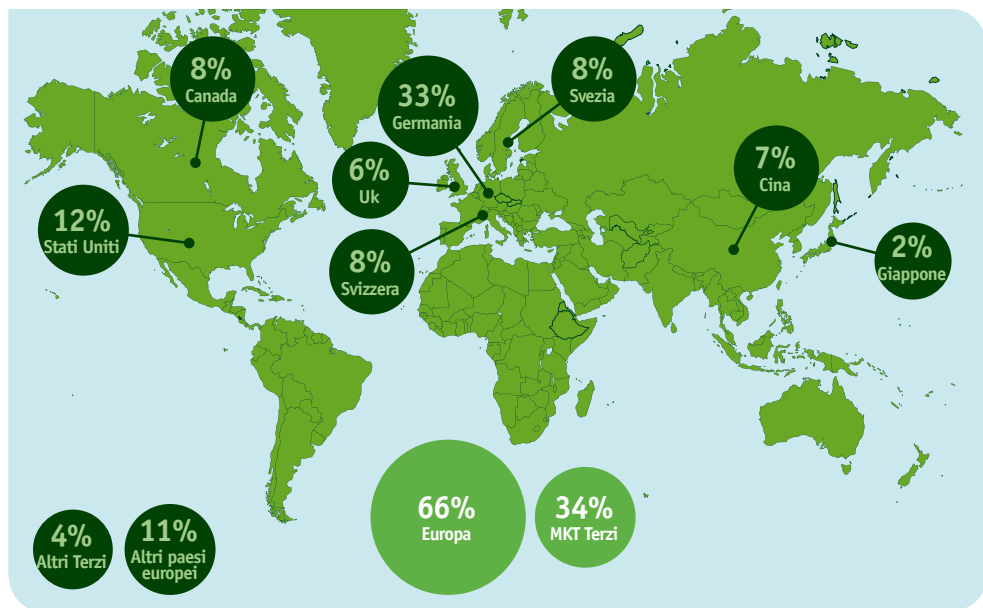
Attraverso una rete di uffici presenti in 63 paesi esteri, l'ICE monitora costantemente la domanda di prodotti "Made in Italy" biologici, non solo quelli del comparto vino, informando e sostenendo le aziende italiane a cogliere opportunità sempre più crescenti. Nel triennio

2015-2017 ha sostenuto l'export delle aziende del vino per un totale di 27,1 milioni di euro: 11,5 milioni sono stati stanziati per attività da realizzare solo nel 2016/2017 attraverso la partecipazione a fiere internazionali (Scul Int'l Wines & Spirits Expo, Prowine Asia HK, Prowein Düsseldorf, Vinexpo Bordeaux), l'organizzazione di workshop e B2B e incoming di operatori esteri. Dalla seconda metà del 2017, su indicazione del MiSE, sarà operativo il "IV° Piano Export Sud", rivolto alle Regioni della Convergenza, con un budget pari a 2,15 milioni di euro, per la realizzazione di una serie di azioni promozionali all'estero e in Italia dedicate esclusivamente alle aziende italiane provenienti da Sicilia, Calabria, Puglia, Campania, Abruzzo, Molise e Sardegna.

La promotion dell'ICE prevede, inoltre, una strategia omnichannel per attrarre anche i "millennials", che comprano soprattutto online, utilizzando vari canali e sempre più spesso quelli della mobilità, comparando e valutando i vari prodotti, le offerte e i servizi aggiuntivi. Tale strategia riguarderà soprattutto gli USA (dove l'Italia nel 2016 è risultato primo fornitore di vino per oltre 1,6 miliardi di euro) e la Cina, dove peraltro è prevista un'intensa attività di formazione rivolta a professionisti del settore (sommelier, enologi ecc). In Cina, nel 2016, l'export del vino italiano si colloca al 5° posto con un fatturato di 101 milioni di euro e una quota di mercato del del 5,6% (vs Francia 42,2%).

Ines Aronadio

Dirigente Ufficio Agro-alimentare e vini Ice





FEDERBIO.

L'importanza della certificazione

Solo dal 2012, anno di introduzione della normativa europea specifica è possibile parlare di “vino biologico”. In questi pochi anni il vigneto biologico ha avuto una crescita enorme: si è passati dai 57.347 ettari del 2012 a quasi 100 mila del 2016, grandi e piccole aziende ed interi areali hanno avviato la conversione, per la crescente domanda del mercato interno (+22% nel 2016, con il 25% degli italiani consumatori di vini biologici, di cui il 38% frequenti) e internazionale (+40% dell'export nel 2016 sfiorando i 200 milioni).

A differenza del mercato globale, in Italia dobbiamo confrontarci con competitori che si autodefiniscono produttori di vini “liberi” e “naturali”. Aldilà della serietà di singoli produttori, si tratta di **definizioni che creano grande confusione nei consumatori e nel mercato**. Mentre il vino bio è codificato da una normativa di riferimento, il cui rispetto è certificato da organismi di controllo autorizzati dal ministero delle Politiche agricole, qui si tratta di un universo dai confini incerti, di cui non è noto l'andamento di mercato (ma si può ritenere in crescita: molti consumatori sono interessati a nuove esperienze nel vino e premiano chi produce vini in qualche modo più autentici). La ricerca *“Does Organic Wine Taste Better? An Analysis of Experts' Ratings”* (Journal of Wine Economics 2016) evidenzia che migliori condizioni dell'ecosistema e vini di

qualità superiore sono tra i benefici delle aziende convertite al metodo bio. Analizzando oltre 70 mila recensioni di *Wine Advocate*, *Wine Enthusiast* e *Wine Spectator* su vini di vendemmie dal 1998 al 2009, lo studio ha scoperto che la certificazione bio si associa a valutazioni superiori. Il miglioramento è testimoniato anche dalle cantine italiane che dopo aver verificato che i comuni anticrittogamici intervengono negativamente sullo

sviluppo del profilo aromatico, si sono convertite al bio.

La certificazione è la chiave di accesso al mercato estero perché assicura il rispetto di norme tecniche previste dal regolamento, non contestabili per ingannevolezza, mentre i vini con una qualificazione generica rischiano di trovare spazio in circuiti marginali. Il costo della certificazione non incide significativamente sul prezzo finale del prodotto, ma ciò che deve essere considerato nella conversione di un'impresa è l'impegno in termini di giornate e personale interno/esterno per gli adempimenti burocratici. Nel vino questo problema è sentito ancora di più visto che nella maggior parte dei casi la certificazione bio si unisce a quella della denominazione spesso effettuata da organismi diversi.

Il consumatore attento alla qualità che sceglie vini a denominazione d'origine è importante che unisca anche la scelta del biologico, per la tutela dell'ambiente e della salute. In entrambi i casi, si tratta di produzioni che fanno riferimento a norme europee e per questo FederBio punta sulla certificazione e sul logo europeo che la caratterizza come elemento fondamentale da comunicare al pubblico.

Attendiamo che il Senato approvi il disegno di legge sul bio e dia all'Italia un riferimento normativo per il sostegno al settore e il riconoscimento dell'organizzazione interprofessionale a cui vanno attribuiti compiti paragonabili ai Consorzi di tutela. Questo ampliarà l'efficacia della riforma del sistema di certificazione su cui il Governo ha avviato un percorso legislativo, che auspichiamo affronti le maggiori criticità per renderlo adeguato ad affrontare le nuove complessità del mercato.

Maria Grazia Mammuccini
Ufficio di presidenza FederBio

VALORITALIA. Dalla spinta del Sud alla conversione del Nord Italia

Affermatasi nei mercati internazionali, l'agricoltura biologica ha trovato nel nostro Paese un ambiente particolarmente favorevole al suo sviluppo. I dati ci dicono, infatti, che sono circa 1,5 milioni gli ettari di Sau certificata, che rappresentano circa il 10% di quella totale (Sinab, 2015). In modo del tutto speculare all'offerta, si registra anche una crescita nella domanda bio, stimata dall'Ismea in oltre 2,5 miliardi di euro, equivalenti ad oltre il 10% del valore dell'agroalimentare italiano. Sempre il Sinab conferma che questo trend coinvolge anche il settore vitivinicolo, addirittura capace di raddoppiare la superficie certificata in pochi anni. Andando oltre il mero aspetto numerico, è interessante osservare quali dinamiche qualitative coinvolgono alcune delle filiere a maggiore remunerazione. In tal senso la moltiplicazione delle superfici certificate in Veneto e Lombardia, rappresenta forse il principale fenomeno. **L'apertura a Nord potrebbe infatti garantire un ulteriore slancio a un settore oggi sbilanciato a favore delle regioni meridionali.**

Citando l'attuale discussione riguardante l'aggiornamento della normativa quadro per il bio, ci concentriamo su quali siano le opportunità garantite da questa particolare biologica, specialmente nel settore vitivinicolo. Per fare questo è necessario ricordare come, a partire dagli anni '90, nelle società occidentali si siano affermate tematiche ambientali e salutistiche. Ciò, unito ad alcuni fatti di cronaca, ha spinto il legislatore ad organizzare un sistema di controlli, che, specialmente nel settore vitivinicolo, ha assicurato la piena tracciabilità del prodotto. Consape-



voli, però, che tutto ciò non avrebbe soddisfatto appieno le ricordate esigenze sociali, alcune aziende hanno deciso di investire nella certificazione biologica. Questo ha consentito loro di entrare in contatto con un numero crescente di consumatori, disposti a ricompensarne l'impegno etico con un maggior costo d'acquisto. Questo 'impegno' aziendale non rappresenta solo una scelta etica, ma anche un costo economico e amministrativo. La certificazione biologica implica il pagamento di una quota fissa annuale, cui si aggiunge una parte variabile, calcolata in base ai livelli produttivi. Questo esborso, il cui ammontare non incide la complessiva convenienza del Bio rispetto al convenzionale, si somma a quello sostenuto per la certificazione 'erga omnes', cui tutti i vini a DO e IG sottostanno. Esiste infatti un sistema che mira a garantirne la piena tracciabilità, grazie a controlli documentali, che coprono il 100% delle operazioni compiute, e ispettivi, rivolti a circa il 15% del prodotto. Un articolato impianto di verifica e analisi di prodotto, il cui costo è sopportato sulle aziende che, a vario titolo, intervengono in essa. A sua volta, la certificazione

biologica attiene, invece, il processo produttivo, e si espleta tramite la verifica, da parte dell'OdC, del rispetto della normativa biologica, dalla conformità documentale nonché delle pratiche aziendali messe in atto. Completa il quadro l'analisi chimico-fisica cui annualmente sono sottoposti i prodotti, per poter essere certificati Bio.

È in questa dimensione economica che si può valutare il ruolo ValorItalia; nata per gestire adeguatamente il sistema di tracciabilità delle Do nazionali, è oggi la principale in grado di muoversi in entrambi gli ambiti.

Solamente accennata in precedenza, si richiama adesso l'esperienza dei Biodistretti. Essi sono quei territori, vocati alla produzione biologica, in cui cittadini, amministratori pubblici e agricoltori stringono un patto per la gestione sostenibile delle risorse, secondo i principi dell'agricoltura biologica. Per quanto ancora siano una dichiarazione di intenti, essi rappresentano verosimilmente l'orizzonte verso cui puntare, capaci come sono di trasformare la questione biologica, da tema aziendale ad *affair* che coinvolge tutti i soggetti territoriali.

NEUROMARKETING. Quanto emoziona il bio?

In uno degli ultimi libri “La Società della Post-Crescita, scritto dal sociologo Gianpaolo Fabris, si faceva riferimento al profondo cambiamento che la crisi avrebbe determinato nelle scelte dei consumatori. In effetti, i dati delle nostre ricerche confermano questa previsione: le scelte di consumo tendono, sempre più, a essere elettive e non “privative”. Ciò significa che i consumatori sono sempre più sensibili ad alcune variabili presenti nei prodotti (oltre che alla qualità sensoriale e gustativa) e che scelgono con più attenzione, risparmiando da una parte per investire in altro. In questo processo i consumatori risulterebbero più attenti e sensibili alle conseguenze delle loro scelte, sia dal punto di vista salutistico che sociale. In questo panorama si inquadra l'aumento del consumo dei prodotti biologici.

Nelle nostre ricerche condotte con tecniche di neuromarketing, presso il Centro di ricerca dell'Università IULM “Behavior and Brain Lab”, rileviamo spesso l'effetto che ha la lettura di indicazioni salutistiche nel packaging, ma soprattutto il richiamo al biologico e al corrispondente marchio di certificazione. Si tratta di un'attrazione con una forte connotazione emozionale. Il neuromarketing permette, infatti, di misurare direttamente, e senza l'intermediazione della razionalizzazione, il coinvolgimento emotivo dei consumatori nell'atto di acquisto, mostrando la forza attrattiva che hanno alcune informazioni del packaging. Per farlo, il neuromarketing si serve di tecnologie molto avanzate che permettono di misurare con un elettroencefalogramma le onde cerebrali del cervello, valutando così il grado di attivazione cognitiva, la memorizzazione e la tipologia di emozione (positiva - negativa, bassa - alta), la focalizzazione attentiva e la memorizzazione del prodotto. Con altri strumenti è possibile anche misurare la sudorazione cutanea, il battito cardiaco e la respirazione per la valutazione dell'intensità emozionale o dello stress cognitivo provocato dalle stimolazioni di marketing. Infine, con un Eye Tracker è anche possibile tracciare il movimento degli

occhi e misurare dove si concentra la focalizzazione visiva e quindi l'attenzione del consumatore.

In una recente **ricerca sulla percezione del biologico** abbiamo rilevato la forza attrattiva che ha nell'etichetta il marchio di certificazione, anche senza l'espressa dichiarazione da parte dei consumatori. Per esempio, mettendo a confronto la reazione emotiva di un gruppo di sommelier e di inesperti ad una serie di etichette di vino dell'Oltrepò Pavese si è rilevato che, benché i consumatori non dichiarassero interesse (consapevole) per il biologico, la modalità di visione dell'etichetta è risultata molto diversa rispetto a quella dei sommelier. Come si evince dalle foto, l'attrazione per il marchio è molto più forte che per gli esperti.

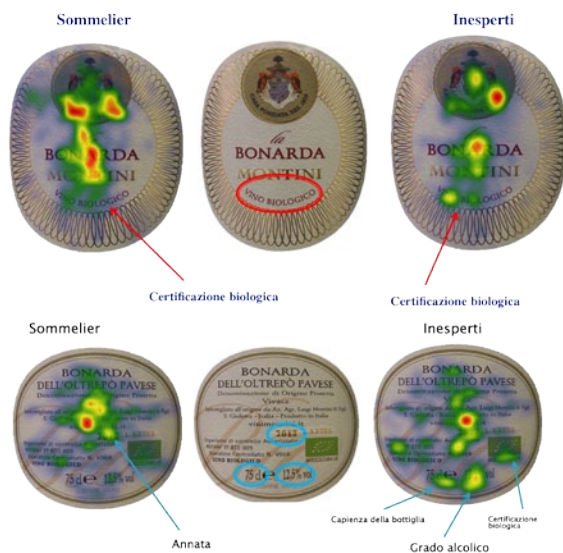
Così anche l'emozione provata che risulterebbe più positiva e elevata nei non esperti nel momento in cui osservano le informazioni per loro comprensibili tra cui il grado alcolico, il marchio di certificazione biologica e (benché sia sempre la stessa) la capienza della bottiglia. Questa reazione ha anche effetti sulla percezione del gusto. Come abbiamo dimostrato in una ricerca pubblicata in un testo sul consumo critico (Russo et al. 2011), sapere di assaggiare uno yogurt biologico modifica, in

miglior, la percezione del gusto in soggetti particolarmente sensibili al tema della sostenibilità, anche se in blind (alla cieca) il loro giudizio sullo stesso yogurt è risultato molto più negativo. La cosa non ci stupisce se pensiamo all'effetto che hanno le aspettative sulla percezione del gusto e al fatto che le neuroscienze hanno ormai dimostrato che “non siamo macchine pensanti che si emozionano, ma macchine emotive che pensano”. Sicuramente ciò che le neuroscienze ci hanno dimostrato è che il “biologico” sembra essere diventato un elemento di attrazione emotiva per molti consumatori anche se non particolarmente esperti.

a cura di **Vincenzo Russo**

**Professore di Psicologia dei Consumi
e Neuromarketing IULM**

Coordinatore Centro di Ricerca di Neuromarketing IULM



VENDITE. Adesso anche la GDO ci crede

Accade nell'universo del food e accade sempre più anche nel mondo del wine: i consumatori scelgono e comprano più volentieri se in etichetta compare la parola "organic" ovvero biologico. La graduale tendenza alla crescita di questo comparto, da alcuni anni, è inequivocabile. Lo è in modo particolare in uno dei principali canali, come la grande distribuzione organizzata, che veicola oltre il 60% di tutto il vino consumato in un anno in Italia. E, riferendoci a questo specifico canale di vendita, viene da chiedersi: **la Gdo sta intercettando questo trend? E come lo sta facendo?** Per rispondere queste domande occorre partire dai numeri, che ci testimoniano come la categoria del biologico in Gdo, considerando vini bianchi e rossi, sia Doc sia Docg, risulti in crescita con percentuali tra 25% e 30% sull'anno terminante ad aprile 2017. La domanda di bio vale circa 17 milioni di euro. Si tratta, va detto chiaramente, di una fetta di mercato che rappresenta ancora una nicchia. Tuttavia, rispetto alla voce vino in generale, i vini bio crescono da inizio anno circa il 40% rispetto alla categoria complessiva del vino, che segna incrementi medi compresi tra 1% e 1,5%. Negli scaffali, c'è una forte crescita e, allo stesso tempo, c'è

una scarsa reperibilità di vini bio. Per questi ultimi la pressione promozionale oscilla tra 30% e 40% rispetto ai vini convenzionali raggiunge il 70-80%. Ciò significa che il bio non ha bisogno di grandi spinte. In questo specifico quadro, possiamo dire che la Gdo si sta interrogando su questo segmento, tenendo ben presente il suo trend di crescita, e sta operando selezioni volte a integrare il prodotto cosiddetto organico sullo scaffale tradizionale, che sia di grandi dimensioni oppure di periferia. L'importanza del vino bio in Gdo è data dal fatto che non è collocato tra i tanti altri prodotti del food, ma ha già acquisito un diritto di cittadinanza sullo scaffale assieme a tutti gli altri vini.

Dal lato delle imprese, alcune di esse, molto note in Gdo, hanno già inserito nella propria gamma i vini bio proponendoli alla grande distribuzione accanto vini tradizionali. C'è un "biologico pensiero" delle cantine che, sul fronte marketing, hanno scelto il mix di prodotto, proprio per non farsi trovare impreparati di fronte a una domanda crescente. Pertanto, non siamo davanti a una bolla, ma a una vera e propria presa d'atto di un mondo che cambia.

Cambia perché sono aumentati i produttori specifici di vini bio e anche perché lo stesso consumatore ha modificato atteggiamento dimostrandosi più interessato alle novità di prodotto, malgrado questo abbia prezzi superiori di circa il 20% rispetto agli altri vini. **Il bio infatti è fuori dalla fascia entry level e occupa la fascia premium: un posizionamento d'onore che abita tra 4,5 e 8 euro.** Una forchetta interessante in cui la Gdo non opera promozioni hard, ma tende ad accompagnare questi prodotti con elementi di visibilità. Finora, la distribuzione non sta stressando i vini bio, perché vede che crescono in maniera naturale e che il consumatore torna a comprare quel preciso prodotto.

Qual è la strategia ideale per le aziende: fare una proposta bio, pensare a un angolo di produzione riservato all'area *organic* principalmente con i vitigni autoctoni, creando una parte produttiva diversificata, ben pensata con attenzione al packaging e al linguaggio della comunicazione.

Lorenzo Tersi
Wine advisor



ASSOENOLOGI. “No a pressapochismi. Sul bio necessario approccio scientifico”

Solo se applicata con criteri scientifici, la viticoltura (biologica, biodinamica, convenzionale che sia) è praticabile e perseguibile. Oggi, invece, assistiamo a un proliferare di approcci casarecci alla viticoltura bio che fanno sorridere, soprattutto perché collegati alla mera volontà di avvalorare un certo tipo di prodotto sul mercato, ma senza conoscere davvero il senso della parola biologico. Per tale motivo, risulta opportuno ribadire il concetto dell'importanza di un approccio scientifico in viticoltura, specialmente in quella bio. Il punto fondamentale è che alla base di tutto ci deve essere una grande conoscenza di tutto il processo vegetativo delle piante.

Ogni giorno vediamo nascere una nuova viticoltura. L'ultima di cui ho sentito parlare è quella “simpatetica”, ma esiste quella “indipendente” e, perché no, quella del “cuore” e così via. Mentre una sola è la viticoltura: quella di precisione, cioè quella che non può prescindere da una profonda e scientifica conoscenza delle fasi vegetative della vite e di quelle fenologiche dell'uva. Ad esempio, nel biologico, al fine di prevenire attacchi peronosporici, è frequente l'uso della poltiglia bordolese, che altro non è che un prodotto chimico composto da acido solforico, rame e calce. Se non si sa che cosa davvero significhino questi costituenti e ci si giustifica col fatto che “tanto siamo in regime biologico” rischiamo di far più danni all'ambiente di quanto non si possano fare con la viticoltura convenzionale.

Ad esempio, in una stagione come la 2014, particolar-

mente umida e piovosa, alcuni viticoltori in bio, ma sicuramente ignoranti in materia, sono intervenuti in vigna 25-30 volte con poltiglia bordolese colorando di blu le viti e il terreno, lungi da intendere il danno causato alle falde acquifere, nonché alla sostenibilità del prodotto uva. Allora, ben vengano tutte le “viticolture” purché eseguite e realizzate con il contributo fondamentale della cultura e della scienza.

Per essere più chiari ed espliciti: la gestione del vigneto, il rispetto dell'ambiente, nonché la sostenibilità a 360 gradi non possono essere affidati a chi si improvvisa o si veste da naturalista, ma a quei professionisti (enologi, agronomi, periti agrari) che hanno alle spalle un percorso di studi specifico, cultura scientifica e tanta passione per la propria professione. In un'annata come la 2017, le condizioni meteorologiche di questa pazzesca estate possono agevolare gli effetti anticrittogamici della viticoltura biologica. Del resto, si sa che, laddove le stagioni sono secche e aride e le temperature elevate tutti, i parassiti e le crittogame sono meno aggressivi e, quindi, risulta meno complesso prevenirne gli effetti negativi.

In regime biologico, il lavoro in cantina non presenta differenze sostanziali con altri regimi. La vera differenza, va sottolineato, si fa in vigna. Infatti, non si parla di vini biologici, bensì di viticoltura biologica. E se guardiamo ai terreni più adatti per praticarla sicuramente quelli collinari, ventilati, senza ristagni di acqua sono i più indicati, contrariamente a quelli di fondo valle >>



» umidi e nebbiosi. Occorrono terreni la cui fertilità sia equilibrata e non invasiva. Relativamente alle uve, è bene individuare i cloni di certe varietà che garantiscano una maggiore adattabilità al biologico con grappoli spargoli e buccia spessa. Per citare un esempio molto esplicativo: il Grechetto. Ne esistono due cloni, il G5 e il G109. Il primo dal grappolo serrato e compatto, con una buccia piuttosto sottile. Il secondo, invece, dal grappolo molto spargolo e buccia spessa. È chiaro che il G 109 risulta molto più adatto a una coltivazione biologica. Insomma, se ci si domanda cosa si deve fare per essere biologici, la risposta è conoscere profondamente la materia (cosa non riservata a tutti).

Sul fronte normativo, anche in questo caso la scienza viene incontro alla trasparenza. Nuovi sistemi di analisi permettono oggi di rilevare la presenza di eventuali principi attivi non previsti dal protocollo biologico. Non è sufficiente ancora per scoprire alcuni furbacchioni, ma la ricerca scientifica farà il suo percorso.

Nel mondo del biologico, c'è anche chi è in regime bio e non vuole farlo sapere. Ma nel momento in cui un viticoltore fa questo percorso, che è più difficile rispetto al convenzionale, non vedo le ragioni per cui non dichiararlo. Comunque, resta una scelta del produttore sulla quale noi enologi preferiamo non entrare in merito. Dal lato del consumatore, infine, va detto che su questo segmento della viticoltura italiana c'è un grande interesse. Ma occorre stare attenti. Il consumatore non va deluso, né ingannato, perché se questo accade, il castello rischia di crollare.

Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi



PER UNA VITA TUTTA ROSÉ E FIORI



DOC VENEZIA
Il Rosé

IL PIONIERE. “Ecco come è cambiato l’approccio bio nel tempo”



Nella mia famiglia, già i miei nonni, e poi mio papà Renato successivamente, mi hanno trasmesso la cultura che coltivare la terra in modo più naturale possibile sia rispettoso per il nostro territorio e per la nostra salute.

Negli anni '70 - su consiglio di alcuni tecnici - ho voluto provare a usare un diserbante per il controllo delle infestanti; durante la notte ho avuto dei disturbi respiratori che a diagnosi del dottore erano dovuti proprio all'uso di questi prodotti.

Da allora ho bandito assolutamente qualsiasi uso di pesticidi e concimi chimici dalle nostre coltivazioni. Ci riteniamo dei pionieri essendoci certificati alla coltivazione biologica già nel 1989, quando ancora il bio era poco conosciuto. Non è stata certamente una scelta commerciale, ma è stata una scelta di vita, poiché io e la mia famiglia riteniamo fondamentale una maggior sensibilità nei confronti dell'ambiente, di noi stessi e dei nostri clienti. In quegli anni chi faceva bio sembrava un diverso e i prodotti non venivano riconosciuti per il valore che meritavano.

Anno dopo anno, abbiamo dimostrato sul campo che era possibile coltivare biologico e ottenere la qualità sia a livello visivo sia olfattivo. Ad un certo punto si parlava di “moda”, invece ora è evidente (visto l'aumento esponenziale della richiesta di prodotti a marchio Bio) quanto sia diventata una grande possibilità per le aziende. Certamente questo tipo di coltivazione richiede maggior sacrificio e una maggiore esposizione al rischio, ma quando raccogliamo i prodotti sentiamo la differenza e questo per noi è una grande soddisfazione, ritrovare così quel sapore più autentico che oggi, sempre di più, viene a mancare sulle nostre tavole.

Aimone Vio - Azienda Agricola Vio Giobatta

CHI CI HA RINUNCIATO. “Biologici? Meglio essere sostenibili”



Nel 2010 abbiamo iniziato la conversione a biologico dei terreni destinati ad oliveto e seminativo. Allora fu deciso di temporeggiare sulla conversione del vigneto, nell'attesa di valutare la risposta del mercato ad un Morellino Bio. Per effettuare tale valutazione fu pensato di inserire tra i vigneti in affitto alcuni ettari già certificati.

Negli anni successivi furono due gli aspetti evidenti. Il primo era che il mercato aveva una richiesta di Morellino biologico limitata (per la maggior parte dal nord Europa) e che questa domanda era già più o meno soddisfatta dalle aziende che da anni avevano sposato questa filosofia produttiva. Il secondo aspetto era che gestire una cantina in cui convivevano vino bio e non, era molto più complesso che non gestire una cantina totalmente biologica. Così siamo ripartiti con una diversa visione. Ci siamo accorti che il consumatore è molto più attento ad un approccio Ecologico, con non ad uno semplicemente Biologico. Essere attenti all'ecosistema nel suo complesso, è molto di più che non esserlo semplicemente verso “l'ecosistema vigneto”. Abbiamo quindi aderito al protocollo Green Care, iniziato ad utilizzare i tappi Nomacore totalmente riciclabili e ad impatto zero, sperimento in vigna l'utilizzo dell'Ozono, quale sostituto dei criptogamic. Insomma, quelle che sono le pratiche colturali in vigna non sono cambiate, indipendentemente dall'aver rinunciato alla conversione dei vigneti. Ed in questo siamo confortati dai feed back dei consumatori che dimostrano di riconoscere nel nostro approccio di “ecosostenibilità” ciò che li appaga.

Riccardo Pecchioli - Fattoria Mantellassi

I NEO CERTIFICATI. “Ecco perché abbiamo scelto di diventare bio”

Credo che in futuro fare vino bio non sarà un requisito per vendere di più, ma per rimanere sul mercato. Oggi stiamo completando la conversione di tutte le nostre tenute, iniziata nel 2009: è giusto seguire i tempi della natura in base ad ogni territorio, tenendo ben presente che non sono quelli del marketing o dell'industria. In generale, abbiamo sempre adottato la filosofia per cui 'prima dai il buon esempio e poi diffondi le buone pratiche': per questo già da anni abbiamo diffuso tra i nostri conferenti un protocollo interno, fondato su un'agricoltura salubre e di montagna. Siamo anche sostenitori dei biodistretti del nostro territorio – quello della Valle dei Laghi e quello di Trento: probabilmente è questo il futuro. Piccoli passi per grandi rivoluzioni.

Marcello Lunelli – Cantine Ferrari



La nostra è una decisione legata all'etica e al senso di responsabilità sociale. Ovviamente non è un percorso facile. La prima difficoltà è legata all'imprevedibilità del meteo in vigneto, che presuppone la riorganizzazione dei mezzi e delle persone coinvolte, che devono necessariamente essere tempestive negli interventi. Inoltre, la conversione prevede inizialmente l'eliminazione di tutti i prodotti non ammessi nei protocolli bio, con una ricaduta importante sui costi produttivi, rappresentati dal maggior rischio legato. Per facilitare questo percorso un'idea potrebbe essere quella di introdurre una sorta di certificazione intermedia, che vici, per esempio, l'uso di diserbanti chimici o di altri fitosanitari impattanti. Sarebbe un modo per rendere il bio più “appealing” agli occhi dei produttori più scettici.

Arturo Ziliani – Berlucchi



Dopo anni di lavoro nella direzione del biologico, abbiamo deciso di richiedere la certificazione perché crediamo sia un'informazione in più si dà al consumatore, uno strumento per scegliere, in un periodo storico in cui c'è una maggiore consapevolezza e sensibilità verso i temi ambientali. È chiaro che, in questo modo, sono aumentati burocrazia e controlli, ma fa parte del gioco. Un gioco in cui abbiamo deciso di credere.

Chiara Lungarotti – Cantine Lungarotti

BIODISTRETTI. L'esempio del Chianti Classico, un'area green in espansione



Il Chianti è un territorio vocato alla viticoltura di qualità, caratterizzato da ambienti unici e paesaggi plasmati da generazioni, ereditati da aziende che possono vantare una lunga tradizione di agricoltura biologica. La prima esperienza di biologico in forma associata è rappresentata dal Biodistretto di Greve in Chianti nel 2012, seguito da quello di Gaiole, per poi giungere in tempi recenti, anche al fine di adeguarsi alle linee guida AIAB, al Biodistretto del Chianti, che nasce a fine settembre 2016 e nel quale convergono le esperienze di Greve e Gaiole in Chianti. Grazie all'impegno di molti produttori e tecnici e alla sensibilità delle amministrazioni comunali che hanno recepito la straordinaria portata innovativa del progetto, è nato il Biodistretto del Chianti, ove ogni attore, nell'ambito della sua sfera operativa, si impegna a sostenere e far crescere la cultura e la conoscenza del biologico, e con i comuni coinvolti - Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti, Castelnuovo Berardenga, che si stanno ora ampliando grazie alla delibera di San Casciano Val di Pesa e a quelle attese a breve di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa - che sottoscrivono un patto che li impegna ad adottare pratiche sostenibili.

Nell'area di interesse del Biodistretto del Chianti, oltre il

30%, pari a 2240 ettari (dato ARTEA 2015), dei vigneti sono certificati Bio, ben al di sopra della media nazionale che si attesta intorno al 12%. Molte aziende seguono questa strada da anni, in alcuni casi decenni, e queste pratiche rappresentano ormai un valore aggiunto per la qualità e per la territorialità dei prodotti. La diffusione delle pratiche bio sta portando benefici sia sostanziali sia in termini di ritorno di immagine alle attività ricettive e agrituristiche, nonché per la salute di chi lavora a stretto contatto con la vigna e della cittadinanza residente nel territorio, dell'ambiente e del paesaggio.

Nella nostra zona le pratiche bio vanno ben al di là di quello che viene richiesto per la certificazione, che viene considerato un primo passo significativo ma non sufficiente. **La diffusione delle pratiche di inerbimento, sovescio e compostaggio sta trasformando il modo di fare viticoltura, proteggendo i terreni dall'erosione, migliorando la struttura e incrementando la sostanza organica nel suolo.** Le esperienze di rete territoriale, ad esempio quella per il monitoraggio dello scafoideco per contenere la diffusione della flavescenza dorata, rappresentano un modo innovativo e molto promettente di affrontare le problematiche fitosanitarie. Tra gli obiettivi principali del Biodistretto del



VINUM design
EUROPE

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



Chianti ci sono il sostegno e la promozione di pratiche che aumentino la superficie biologica all'interno del territorio, la biodiversità, la promozione di una gestione virtuosa dei rifiuti, ma anche una gestione sostenibile della fauna selvatica. Il Biodistretto del Chianti vuole essere un punto di incontro per gli agricoltori ma anche un punto di riferimento per tutti i cittadini che vogliono uno sviluppo sostenibile del territorio. Proprio in riferimento alla cittadinanza, risulta essere di estrema importanza il patto sottoscritto con i suddetti comuni, i quali si impegnano ad eliminare pesticidi come il glifosato nella gestione del verde urbano e del diserbo, nonché ad utilizzare prodotti biologici nelle mense, a sostenere la raccolta differenziata secondo il paradigma "riduco, riciclo, riuso" e sostituire l'uso di stoviglie di plastica con quelle in cocco o compostabili. Infine, un obiettivo specifico di grande importanza è quello dello studio e sviluppo di protocolli innovativi di certificazione delle produzioni biologiche (certificazioni di gruppo o partecipative), viste le difficoltà crescenti per i piccoli agricoltori di gestire le crescenti complicazioni burocratiche connesse alle certificazioni.

Roberto Stucchi Prinetti
Presidente Biodistretto Chianti

Vini d'Italia Worldtour 2017/2018

2017

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

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

2018

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

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

APRILE

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

MAGGIO

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

GIUGNO

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