

# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## TRUMP È DAVVERO UNA CATTIVA NOTIZIA PER IL VINO ITALIANO?

### OCM

Promuovere il vino con le fiction: la proposta di Renzi fa discutere. Nuovo bando in arrivo *pag. 2*

### TERRENI

Mercato delle compravendite in stasi: prezzi sotto i 20 mila euro ad ettaro *pag. 4*

### ESTERI

Francia, vendemmia peggiore dell'ultimo trentennio: - 10% rispetto allo scorso anno *pag. 13*

### USA

Trump, una nuova Brexit? Le reazioni a caldo di mercati ed economisti. Spiragli in Russia *pag. 14*

### TERREMOTO

Meno burocrazia e più sostegno: le richieste e il fotoracconto delle cantine colpite *pag. 18*



## Renzi e l'export di vino italiano: "Basta qualche fiction in più per farlo decollare"? Ma la filiera non dimentica il pasticcio dei fondi per la promozione

a cura di **Gianluca Atzeni**

Basterebbe davvero qualche fiction in più sull'agricoltura - negli ultimi anni si ricorda l'esempio delle Tre rose di Eva (foto sotto) - per dare forza comunicativa al settore agricolo e vitivinicolo italiano in funzione dell'export? Questa domanda l'abbiamo rivolta ad alcuni enti di settore dal momento che, in visita ad Asti, il presidente del Consiglio, Matteo Renzi, ha ribadito come sia "inaccettabile" che il vino francese "un ottimo vino, quasi all'altezza di quello italiano, per effetto di una strategia di comunicazione faccia 11 miliardi di euro di export e noi circa 5 miliardi". Ribadendo, ancora una volta, che gli oltre 11,7 miliardi di export francese sono composti dal vino per 7,9 mld e dagli spirits per 3,7 mld (dati Fevs 2015), abbiamo girato la considerazione agli esperti. Per il



direttore di **Federvini**, Ottavio Cagiano, il discorso di Renzi dimostra innanzitutto la grande attenzione al settore agroalimentare: "Renzi ha sempre detto che si può fare meglio. Il vino ha sempre dimostrato di saper fare molto, certamente se Mipaaf, e Regioni, fossero più determinate e coordinate in materia di promozione Ocm si potrebbe fare di più. Il discorso sulla fiction va preso in questo senso: se si usano tutti i sistemi di comunicazione è un vantaggio e, ancora una volta, il premier tocca temi su cui Federvini è sensibile, come l'educazione, formazione e informazione, che stiamo un po' perdendo". Per Dino Scavino, numero uno di **Cia**, l'idea di Renzi è buona nella misura in cui "la forza delle immagini televisive di una fiction è capace di tenere alta l'attenzione del consumatore sul prodotto vino. Certamente, c'è da lavorare per tenere testa alla Francia e rimediare

al noto gap a valore, promuovendo i territori e il made in Italy, magari senza incappare in incidenti di percorso come quello recente sull'Ocm promozione".

Critico il commento di Antonio Rallo, presidente di **Uiv**: "Siamo contenti che Renzi parli del vino italiano e sia consapevole della necessità che il valore del nostro export debba fare un deciso salto in avanti. Qualche fiction può aiutare a raggiungere questo risultato, ma ricordiamo che il successo degli ultimi anni è stato reso possibile dagli importanti investimenti realizzati grazie anche al supporto dei fondi Ocm promozione. Quest'anno stiamo correndo seriamente il rischio di perdere i 30 milioni di euro dei fondi della quota nazionale e forse anche i 70 della quota regionale. In questo modo, non si aiuta la crescita dell'export. Pertanto, Mipaaf e governo si impegnino a trovare una soluzione che assicuri la piena disponibilità dei 100 milioni di euro previsti dal Pns".

La **Confagricoltura** di Mario Guidi chiede adeguate azioni di marketing e promozione per i vini italiani "magari con misure e incentivi pubblici utilizzati meglio, visto che recentemente purtroppo hanno mostrato qualche limite nella gestione". La Francia, nota Confagri, esporta molto meno vino dell'Italia (14 milioni di ettolitri contro 20 mln): "Molto semplicemente, la questione è che il valore unitario del vino italiano esportato è di gran lunga inferiore a quello francese: 2,7 eur/lt contro 5,9 eur/lt. Praticamente, ogni litro di vino francese che varca la frontiera vale in media 2,2 volte quello italiano".



### Ocm Paesi terzi. Si va verso un nuovo bando

Un nuovo bando per assegnare le risorse Ocm vino promozione sui mercati dei Paesi terzi. È la soluzione individuata dal Mipaaf per evitare che i circa 13 milioni di euro non assegnati nel precedente bando vadano ad altre voci del piano nazionale di sostegno. **Dopo il passaggio in Conferenza Stato-Regioni, si attende la pubblicazione della modifica al decreto.** Decisa anche la proroga dei termini che consentirà ad Agea di firmare con i beneficiari della graduatoria Ocm promozione i contratti non ancora stipulati.



La soluzione  
logistica avanzata  
per il mercato  
Wines & Spirits



[www.ggori.com](http://www.ggori.com)

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



**GIORGIO GORI**  
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

## DIRITTO VITIVINICOLO. ATTENZIONE ALLA PUBBLICITÀ SUL WEB DELLE BOTTIGLIE E DELLE ETICHETTE

Il rispetto dei disciplinari non riguarda solo le indicazioni poste sulle bottiglie o sugli imballaggi, ma anche le informazioni promozionali inserite nei siti internet, diffuse sia dai produttori sia dai rivenditori terzi. All'inizio di quest'anno, un piccolo rivenditore veneto ha proposto ricorso al giudice di pace di Asti contro la sanzione amministrativa irrogata dall'Ufficio di Asti dell'ICQRF, che aveva ritenuto illegittima la pagina web dell'azienda laddove aveva denominato un prodotto "Gavi di Gavi DOCG" anziché, come previsto letteralmente dal disciplinare "Gavi del comune di Gavi DOCG". L'azienda avrebbe violato l'art. 23 D. Lgs. n. 61/2010 per aver utilizzato nella pubblicità e nell'informazione ai consumatori "indicazioni non conformi" a quanto indicato nello specifico disciplinare e nelle sue norme applicative. Il disciplinare della DO Gavi confermerebbe la tesi dell'ICQRF, perché letteralmente deve intendersi rispettato "nella presentazione e designazione". A qualunque persona di buon senso, questa impostazione appare forzata e priva di logica. Il rivenditore ricorrente, infatti, non ha pubblicizzato il prodotto con una informazione falsa o ingannevole bensì con una dicitura "sintetica". Seguendo il ragionamento dell'organo accertatore, dovrebbe essere sanzionato qualunque operatore (ristoratore, rivenditore ecc.) che presenta un vino senza riportare l'esatta denominazione prevista dal disciplinare: si pensi a "Montefalco Sagrantino DOCG" che comunemente viene indicato "Sagrantino di Montefalco".

Il giudice di Asti, nella sentenza n. 161/2016, ha ritenuto astrattamente fondata la contestazione dell'ICQRF, ma ha accolto il ricorso, annullando la sanzione per il rivenditore, soltanto perché questi nel sito ha pubblicato una foto di elevata qualità del prodotto che permette la lettura della denominazione corretta. Se ne può dedurre che se il rivenditore avesse pubblicizzato il prodotto con una foto meno nitida, probabilmente la sanzione sarebbe stata confermata. In conclusione, sembra che il concetto di informazione falsa e/o ingannevole si stia eccessivamente dilatando, determinando l'irrogazione di sanzioni eccessivamente vessatorie nei confronti degli operatori, già oberati dalla burocrazia.



avv. Giulia Gavagnin - esperta in diritto ambientale e agroalimentare  
[avv.giuliagavagnin@gmail.com](mailto:avv.giuliagavagnin@gmail.com)

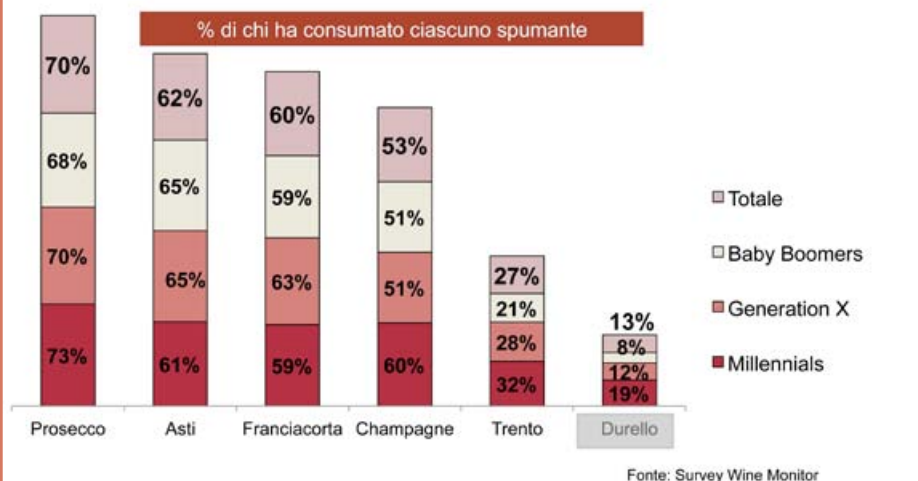
## Cresce l'interesse per le bollicine alternative. Durello a 800 mila bottiglie nel 2016

In un'Italia dove le bollicine fanno, in questo momento, il bello e il cattivo tempo, per merito soprattutto del Prosecco, gli **spumanti alternativi iniziano a rientrare nell'orizzonte dei consumatori**, se è vero, come emerge da un'indagine

Wine Monitor per il Consorzio tutela vino Lessini Durello, che nove su dieci si dicono disposti ad acquistarli, con un 76% del campione disponibile a pagare di più rispetto a quanto pagato in media per una bottiglia di bollicine. Per il campio-

ne (mille interviste a consumatori tra 18 e 65 anni) lo spumante alternativo è tale se ha una zona di produzione circoscritta, appartiene a una Doc e viene da vitigni autoctoni. E, per quanto riguarda il Durello (650 mila bottiglie, in 470 ettari tra le province di Vicenza e Verona), il fatto che solo due italiani su dieci lo conoscano non sembra essere un discriminare, ma "può trasformarsi in un valore aggiunto", dice il presidente del consorzio, Alberto Marchisio. La stima produttiva per la Doc in questo 2016 è vicina a 800 mila bottiglie, con un incremento del 9% rispetto al 2015. In aumento anche i soci, con gli ingressi delle aziende Dal Maso, Riondo, Tirapelle e Menmade group, che portano a 22 il numero degli associati. - G. A.

### Negli ultimi 12 mesi ha consumato i seguenti vini spumanti?



## Il prezzo della terra sotto i 20 mila euro a ettaro. L'analisi del Crea

Quarta diminuzione consecutiva per i prezzi dei terreni agricoli in Italia. Nel 2015 (-0,8% sul 2014), la media nazionale torna sotto 20 mila euro per ettaro. I maggiori ribassi, secondo l'analisi del Crea, si registrano in pianura e nel settentrione, dove tuttavia si concentra il 61% del patrimonio fondiario a fronte di una superficie agricola del 36%. Veneto, Trentino Alto Adige e Liguria le regioni con i valori più alti, grazie anche alla viticoltura. Nel complesso, il mercato delle compravendite è in stasi: il numero di atti notarili si conferma inferiore di oltre 40% rispetto a dieci anni prima. **L'accesso al credito è uno dei maggiori ostacoli all'investimento**, secondo gli operatori intervistati, anche se negli ultimi due anni il Crea sottolinea un graduale recupero della concessione di mutui su livelli vicini al periodo pre-crisi. Pertanto, in un contesto di generale incertezza, in cui scompaiono i conduttori marginali, in modo particolare nelle aree più interne, molti preferiscono affittare i terreni: un effetto determinato anche dai giovani imprenditori che usufruiscono degli aiuti dei Psr. Trend che, secondo il commissario Crea, Salvatore Parlato *“lascia ben sperare per il futuro”*.



## Svimez 2016, in crescita occupazione e valore aggiunto agricolo

Agricoltura in spolvero, secondo quanto emerge dall'ultimo rapporto Svimez. Il valore aggiunto del Mezzogiorno registra un +7,3% nel 2015, rispetto a un +1,6% del Centro Nord, con una crescita degli occupati nei campi del 5,5%, sopra la media di tutti i settori, anche se gli occupati al Sud sono ancora lontani dai livelli precedenti alla crisi economica. **Per la Coldiretti, l'agricoltura nel Mezzogiorno è oggi capace di offrire prospettive di lavoro** *“sia a chi vuole intraprendere con idee innovative sia a chi vuole trovare una occupazione anche temporanea”*.



## “La seconda vita delle uve in appassimento”. Ecco lo studio dell'Università di Verona

Gli acini d'uva in appassimento, prima di essere vinificati, non stanno semplicemente riposando, ma stanno vivendo una sorta di seconda vita. Lo sostengono su Plant Physiology un gruppo di ricercatori dell'Università di Verona, coordinato da Giambattista Tornielli (dipartimento Biotecnologie), che hanno chiarito i meccanismi genetici di questa specifica fase. Gli acini sono, infatti, impegnati a contrastare le condizioni avverse, come la disidratazione e la conseguente eccessiva concentrazione dei succhi cellulari, oltre ad affrontare il naturale processo di senescenza. *“Se le cellule dell'uva non attivassero questi meccanismi” sottolineano i ricercatori “probabilmente morirebbero rapidamente”*.

Dal punto di vista enologico, proprio queste risposte attive sono responsabili delle trasformazioni che avvengono nell'acino (ad esempio a carico di polifenoli e aromi), indispensabili per raggiungere le caratteristiche qualitative finali ai fini della vinificazione. Lo studio, rispetto a lavori precedenti su questo fenomeno, riesce a fornire un quadro unitario. I ricercatori hanno comparato le varietà Corvina, Sangiovese, Oseleta, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon, giungendo alla conclusione che la Corvina (peculiare delle produzioni veronesi, che si rivela insostituibile) e, in misura minore, il Sangiovese rispondono all'appassimento *“in modo più attivo”*.

Sara Zenoni, ricercatrice e prima firmataria dello studio, spiega come siano migliaia i geni che cambiano la loro espressione nel corso di un appassimento di tre mesi: *“Andando più nel dettaglio sull'identità dei geni e dei metaboliti coinvolti”* sottolinea *“abbiamo ricostruito i processi metabolici fondamentali. In particolare, sono interessanti dal punto di vista enologico le grandi modifiche che riguardano i composti polifenolici e i composti a impatto aromatico della famiglia dei terpeni, che avvengono solo se le uve rimangono ad appassire per tempi molto lunghi”*. Il lavoro ha coinvolto in particolare l'azienda Masi Agricola e il suo gruppo tecnico. Sarà pertanto importante una stretta sinergia tra ricercatori e mondo produttivo vitivinicolo. Ecco perché, come conclude Tornielli, conoscere il processo biologico dell'appassimento aiuterà a definire con più rigore le condizioni più adatte a raggiungere alti standard di qualità in vista della produzione di un vino.

# GAMBERO ROSSO®



*celebra*

# 30 ANNI DI SUCCESSI

Un Viaggio tra le copertine che hanno fatto  
la storia dell'enogastronomia italiana



[www.gamberorosso.it/it/trentennale](http://www.gamberorosso.it/it/trentennale)

PARTNER



Consorzio  
Tutela Vini  
Oltrepò Pavese

SIGNORVINO  
100% VINE ITALIAN

SPONSOR

Santa Margherita  
GRUPPO VINICOLO



SANTADI  
vini fatti con arte

ALTEMASI  
TRAPANZOLU

MEDIA PARTNER

citynew



# NOMACORC®

## Select bio™

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI  
BIOPLASTICIDERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO



### La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio

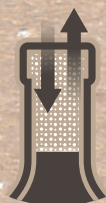
Polimeri  
rinnovabili  
di origine  
vegetale



100 %  
riciclabili



Gestione  
ottimale  
dell'ossigeno



Nomacorc SA Italia | via L.Dalla Via, 3B  
centro direz. Summano, torre A, piano 5° | 36015 Schio (Vi) | Italia  
tel: +3904451656521 | fax: +3904451656136

[www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)

Membre de  
VINVENTIONS



### Il vino in alta quota si conserva meglio. Si conclude il progetto Ingv-Calcagno

Un vino che riposa in casse di legno, a quota 2,813 metri, in silenzio, in assenza di luce, a basse concentrazioni di ossigeno. Sta per concludersi il progetto sperimentale nato dalla collaborazione tra Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia, e l'azienda etnea Calcagno (a Passopisciaro, nel comune di Castiglione di Sicilia). I vini (tra bianchi e rossi autoctoni del 2012, 2013 e 2014) **saranno degustati presso l'osservatorio Pizzi Deneri da un panel di esperti**. Si verificherà in particolare se queste speciali condizioni di conservazione favoriscano il rallentamento del processo di maturazione del vino e, quindi, la sua longevità. Le 72 bottiglie, dopo la degustazione in quota, saranno vendute in un'asta di beneficenza il cui ricavato sarà devoluto all'Ingv per la ricerca sui terremoti. Il progetto ricorda l'iniziativa della cantina altoatesina Elena Walch, che da alcuni anni fa affinare alcuni vini in una miniera storica a 2.000 metri, in totale oscurità, a una temperatura costante di 7° C. e un'umidità del 95%. - **G. A.**

### La Cia assegna le Bandiere Verdi 2016. I premi del settore vino

Il Comune di Menfi, in Sicilia, e l'azienda agricola San Salvatore 1988 di Giungano (Salerno) sono tra i premiati con la Bandiera Verde, premio della Cia dedicato ai campioni dell'agricoltura giunto alla 14esima edizione, che quest'anno è stato



assegnato a 13 aziende, 6 comuni e 5 associazioni. **La bandiera al Comune di Menfi (Agrigento) arriva per aver saputo valorizzare il vino, così come l'olivicoltura e la zootecnia** (la pecora della Valle del Belice dal cui latte si ricava la nota Vastedda), grazie a un comparto agricolo da mille aziende che coltivano 8.600 ettari. "Coi suoi vitigni autoctoni ha dato ampio slancio all'economia rurale", scrive la Cia, e con Inycon, evento nato nel 1996, ha saputo legare il vino a tradizioni, cultura e prodotti locali. All'azienda biologica e biodinamica San Salvatore 1988, la cui storia inizia negli Anni '40 a Boscoreale, alle falde del Vesuvio, il premio Cia arriva per aver saputo coniugare tradizione e innovazione, futuro e sostenibilità, grazie a un impianto fotovoltaico che riduce al minimo le emissioni di Co2 nei suoi 97 ettari di cui 21,5 di vigneti.

DECANTED  
BY THE BEST  
SOMMELIERS.



ARIANI, BARSANTI, GRAMAZIO



Acqua ufficiale  
Associazione Italiana Sommelier



## Solidarietà, all'asta le bottiglie rare delle Donne del vino

È un'asta speciale quella in programma sabato 12 novembre alle 15 nelle cantine Fratelli Berlucci di Borgonato di Cortefranca, in provincia di Brescia. Una serie di bottiglie rare e preziose (**provenienti da 75 cantine e riunite in 30 lotti**) saranno messe in vendita su iniziativa dell'associazione Donne del Vino, in favore della onlus ALMaUST, creata in Africa dal professor Vincenzo Rapisarda, direttore della struttura complessa di chirurgia plastica e Centro per grandi ustionati dell'ospedale Niguarda di Milano. Il ricavato dell'asta finanzia le attività umanitarie della onlus, concentrate sull'assistenza ai grandi ustionati delle zone più povere del mondo. In occasione dell'evento, Rapisarda riceverà il premio 'personaggio dell'anno 2016' assegnato dalle Donne del vino, guidate da Donatella Cinelli Colombini.

Scarica il [catalogo](#)

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Gianguido Breddo,

Giulia Gavagnin, William Pregentelli

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### 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 16 novembre**

**Millesettecentosedici**

Mostra

del Chianti Classico

Palazzo Salimbeni

Siena

**fino al 4 dicembre**

**Prosecco Superiore**

**d'autunno**

nei comuni

della Strada del Prosecco

*primaveradelprosecco.it*

**11 novembre**

**Convention delle Città del Vino**

Conegliano e

Valdobbiadene (Tv)

fino al 13 novembre

**12 novembre**

**BaroloBrunello**

Montalcino (Siena)

Complesso Sant'Agostino

fino al 13 novembre

*barolobrunello.it*

**12 novembre**

**Cantine Aperte**

**a San Martino**

in tutta Italia

fino al 13 novembre

*movimentoturismovino.it*

**12 novembre**

**Vinnatur Roma 2016**

**salone dei vini naturali**

ex Cartiera Latina

via Appia Antica, 42

fino al 14 novembre

*vinnatur.org*

**12 novembre**

**Vinoè**

Stazione Leopolda

Firenze

fino al 13 novembre

**12-13 e 18-19-20 novembre**

**Rassegna nazionale dei**

**vini passiti**

Refrontolo (Treviso)

*comune.refrontolo.tv.it*

**13 novembre**

**Gourmet Expoforum**

Lingotto di Torino

fino al 15 novembre

**13 novembre**

**degustazione**

**Berebene 2017**

Lingotto di Torino

18-21.30

*www.gamberorosso.it/*

*it/store/degustazioni-*

*berebene-2017/berebene-*

*2017-torino-detail*

**13 novembre**

**Calici a San Martino**

Breganze (Vicenza)

dalle 15 alle 20

fino al 20 novembre

**13 novembre**

**Back to the Wine**

Faenza

fino al 14 novembre

**14 novembre**

**Vinòforum class**

**Palazzo Velli Expo**

Piazza S. Egidio 10 - Roma

dalle 16.00 alle 23.00

*www.vinoforumclass.it*

**15 novembre**

**Assemblea Nazionale della Cia**

Roma - Auditorium

Conciliazione

via della Conciliazione 4



PRESENTAZIONE DELLA GUIDA

# Pasticceri & Pasticcerie 2017

la prima guida che dà i voti ai maestri del dolce

ORE 11.00 **CONFERENZA STAMPA SALA BLU** seguirà buffet ad altissimo tenore calorico

**LUNEDÌ 14 NOVEMBRE 2016**  
**TORINO LINGOTTO FIERE VIA NIZZA 294**



IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIANO LE AZIENDE



## APPUNTAMENTI CON IL VINO

Mancano pochissimi giorni alla seconda edizione di Gourmet Expoforum, l'evento rivolto ai professionisti del settore Ho.re.ca. e Food & Beverage, nato dalla collaborazione tra GL events e Gambero Rosso, che si terrà al Lingotto di Torino dal 13 al 15 novembre. Durante la manifestazione saranno presentate anche due importanti guide del Gambero Rosso: Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 (vedi articoli).

Nello scorso numero avevamo proposto una selezione di tutti gli appuntamenti dedicati al vino e al vermouth, suddivisi per giornate, che si svolgeranno all'interno del Lingotto. Ma Gourmet è anche Fuori Salone: ecco gli eventi da segnare in agenda per gustarsi al meglio la città dei Savoia.

### 12 NOVEMBRE

#### "Mezzacorona: il Metodo Classico si racconta in città"

##### **Aperitivo/degustazione dedicata ai vini Rotari**

Un incontro che vedrà l'azienda vitivinicola trentina protagonista della serata con i suoi spumanti Metodo Classico Rotari. In degustazione tre etichette: Trento Pas Dosè Alperegis, Trento Extra Brut Alperegis e Trento Alperegis Rosé. Tre dosaggi diversi di spumanti che accompagneranno i piatti proposti dall'enoteca Rosso Rubino. Stefania Annese, della Redazione Vino del Gambero Rosso, guiderà il pubblico nella degustazione.

**Enoteca Rosso Rubino | Via Madama Cristina, 21 |  
Tel: +39 011 650 21 83 | ore 18- 20  
12 NOVEMBRE**

## PRONTI PER LA GUIDA PIÙ DOLCE DEL GAMBERO ROSSO. ARRIVA PASTICCIERI & PASTIC- CERIE 2017

Sarà, sicuramente, l'appuntamento più goloso di Gourmet Expoforum di Torino, quello con la presentazione della guida Pasticceri&Pasticcerie 2017 del Gambero Rosso. Quando? Lunedì 14 novembre, alle ore 11, nella Sala Blu del Lingotto, dove sfileranno i migliori maestri pasticceri d'Italia e dove si parlerà di tendenze e nuove frontiere. Ma diamo un'occhiata in anteprima alla guida più dolce sul mercato: 8 il numero delle Tre Torte, con ben 4 nuovi ingressi e una nuova sezione dedicata ai migliori talenti della pasticceria da ristorazione. Spazio anche ai vini da dessert. Infatti, ad accompagnare i grandi artigiani del dolce, sia come sponsor sulla guida, sia durante la degustazione che seguirà alla conferenza stampa, ci saranno quattro cantine che hanno scelto di raccontare la propria tipicità regionale attraverso il proprio vino dolce, regalando ai lettori spunti e abbinamenti interessanti. Sono l'azienda vitivinicola Celli dall'Emilia Romagna che porterà il suo Solara, un Passito Romagna Albana Docg (stoffa fine, elegante di struttura media, con una leggera presenza tannica); l'azienda agricola La Caudrina dal Piemonte, che proporrà il suo Moscato d'Asti Caudrina (sapore dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente. Perfetto con pasticceria secca, panettoni e colombe pasquali); le Cantine Paolini dalla Sicilia con il loro Baronazzo Amafi, un Passito Terre Siciliane Igt (un sapore avvolgente con una piacevole lunga persistenza. Si abbina bene a pasticceria a base di frutta secca e dolci di ricotta); infine, il Consorzio Produttori Vini dalla Puglia che proporrà il Madrigale, Primitivo di Manduria Docg Dolce Naturale (morbido con un retrogusto intenso e persistente, che ben si abbina alla pasticceria secca).



## È TEMPO DI BEREbene, LA GUIDA DEI MIGLIORI VINI SOTTO I 13 EURO.

Era il 1991 quando, tra i Quaderni del Gambero Rosso, venne pubblicato il primo Almanacco del Berebene. All'epoca il variopinto volume, raccontava 1500 vini dall'ottimo rapporto qualità prezzo, stabilendo il tetto alle 10000 lire. Ancora oggi il Berebene è lo strumento che accompagna appassionati ed esperti all'acquisto intelligente. È un'edizione che presenta qualche piccola novità e già sbirciando la copertina scorgiamo la prima: la fascia di prezzo che passa dai 10 ai 13 euro. Un cambiamento che tiene conto degli aumenti dei prezzi di listino e anche del fatto che, per pochi euro, rischiavano di essere escluse etichette davvero preziose. E così dai 668 Oscar della passata edizione, quest'anno se ne contano ben 718. L'altra novità è quella delle bollicine. Negli ultimi anni si è registrata una produzione spumantistica sempre più elevata in tutto lo Stivale, molto spesso da varietà autoctone. Per questo abbiamo voluto completare il quadro del panorama vinicolo nostrano. Come sempre poi, nelle prime pagine, spiccano sei etichette: sono i nostri Oscar Nazionali, riconoscimenti che vanno a quei vini che incarnano lo spirito della pubblicazione, ottimi sia per il palato sia per il portafogli e in più facilissimi da reperire. Quest'anno sono: per i bianchi il Collio Sauvignon '15 di Primosic, l'Orvieto Classico Torricella '15 di Bigi e la Falanghina del Sannio Taburno '15 della Cantina del Taburno; per i rossi il Colli Berici Tai Rosso '15 di Dal Maso, il Chianti Cetamura '15 di Badia a Coltibuono e il Cirò Rosso Classico '15 di Librandi. E qui arriva l'ultima novità di questa edizione. Visto il successo sempre più vasto dei rosati, per la prima volta sono stati assegnati gli Oscar Nazionali anche a questa tipologia; diamo, quindi, il benvenuto nel club al Bardolino Chiaretto Classico Santepietre '15 di Lamberti, al Cerasuolo d'Abruzzo Donna Bosco Rosé '15 di Nestore Bosco e Five Roses 72° Anniversario '15 di Leone De Castris.

La guida Berebene sarà presentata il 14 novembre al Lingotto di Torino (sala Blu, pre 16). A seguire la degustazione che, si ripeterà per tutto il mese di novembre nelle altre città italiane: il 19 a Napoli, il 20 a Roma. Per maggiori info [www.gamberorosso.it/it/store/degustazioni-berebene-2017](http://www.gamberorosso.it/it/store/degustazioni-berebene-2017)

## "La cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità"

**Cena/evento dedicata all'abbinamento cibo/birra a firma dello chef Stefano Sforza**

Una cena esclusiva che vedrà protagoniste le creazioni di Sforza in abbinamento a quattro birre artigianali italiane: Birra Octobeer del birrificio Ibeer, Birra Strada San Felice del Birrificio Grado Plato, Birra Lupalis del Birrificio La Tresca, Birra Piculina del Birrificio Lara.

Gli abbinamenti saranno presentati da William Pregentelli della redazione Vini del Gambero Rosso, accompagnato da un rappresentante di ciascuna azienda e dallo chef Stefano Sforza.

**Ristorante Les Petites Madeleines del Turin Hotel | Via Paolo Sacchi, 8 | Tel: 011 0825321 | ore 20**

## 14 NOVEMBRE

### "Alla scoperta del Ruchè con i vini Montalbera" **Aperitivo degustazione dedicata ai vini Montalbera**

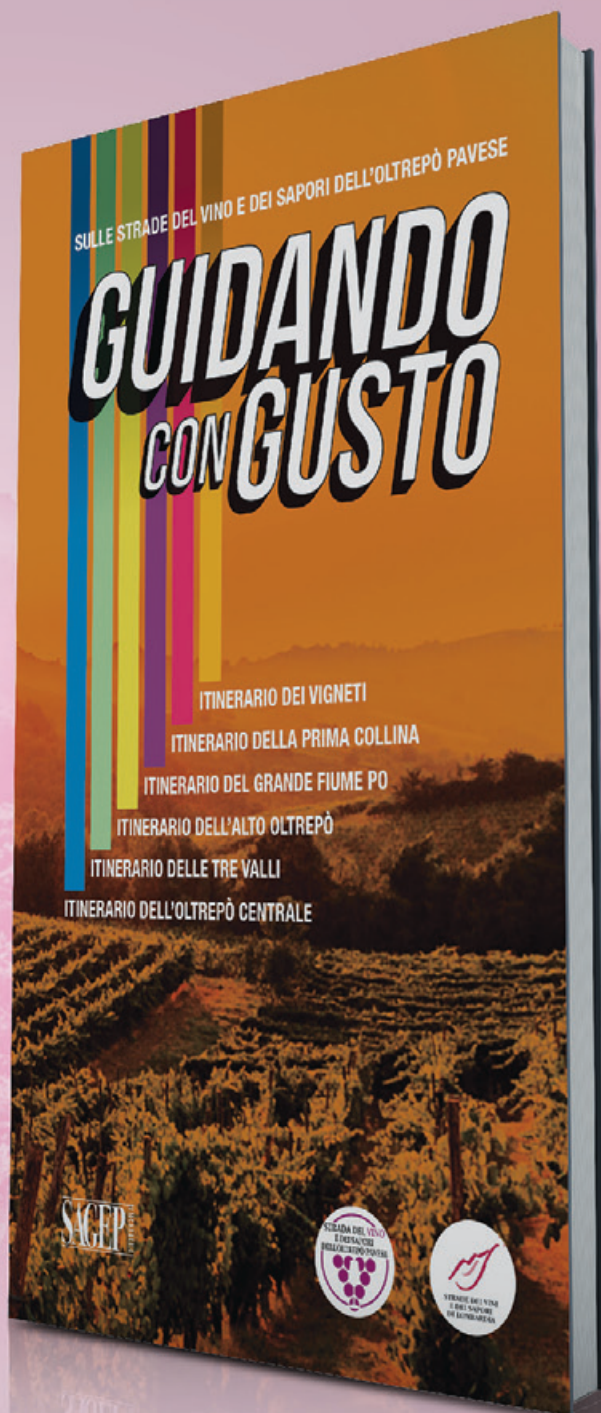
L'ultimo appuntamento del Fuori Salone Gourmet 2016 vedrà l'azienda piemontese presentare il Ruchè, un autoctono quasi abbandonato di cui oggi propone diverse versioni. Il pubblico della serata potrà scoprirne due: il Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione e il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento. In aggiunta anche due Barbera: la Barbera d'Asti Sup. Lequilibrio e la Barbera d'Asti Sup. Nuda. E in accompagnamento le proposte gastronomiche dell'enoteca.

Gianni Fabrizio, curatore della guida del Gambero Rosso Vini d'Italia, guiderà il pubblico nella degustazione.

**Enoteca Papà Noè | Corso Stati Uniti 11, 10128 Torino | Tel: +39 011 506 9884 | ore 18-20**

VIAGGERÒ,  
VEDRÒ,  
SCOPRIRÒ,  
AMERÒ,  
DEGUSTERÒ,  
ASSAGGERÒ,  
CONOSCERÒ,  
SENTIRÒ,  
GIORÒ,  
VIVRÒ...

RITORNERÒ, IN OLTREPÒ!



L'Oltrepò Pavese presenta una nuova idea di guida. **Guidando con Gusto** è un racconto intenso, un viaggio emozionante nel cuore di un luogo unico. In auto o in moto, lasciatevi guidare al di fuori delle rotte tradizionali, attraverso splendidi paesaggi, dolci colline e sapori tipici, per ritrovare la vera ricchezza dell'Oltrepò: il suo territorio, i suoi vini, la sua gente. Sei itinerari, sei racconti sorprendenti che vi faranno dire: "We love Oltrepò!".



Scopri l'Oltrepò Pavese



#weloveoltrepo  
[www.weloveoltrepo.it](http://www.weloveoltrepo.it)





## In Francia il peggior raccolto degli ultimi 30 anni

**N**ON ACCADEVA DA 30 ANNI CHE IL RACCOLTO francese fosse così scarso. Il ministero dell'Agricoltura ha diffuso nuovi dati sulle stime produttive 2016, che scendono del 10% e, con 43,2 milioni di ettolitri, collocano la Francia al -6% rispetto alla media del quinquennio. A subire i cali più evidenti sono i vini per la produzione delle acque viti (-20%) e i vini senza Indicazione geografica (-21%), ma sono marcati anche quelli per Dop e Igp (-6% entrambi). Grandine, gelate primaverili, siccità nell'area mediterranea, attacchi fungini e fitopatie sono le cause del crollo produttivo, simile a quello registrato nel 2012. Sui territori, perdono la regione della Champagne (-23%), la Borgogna-Beaujolais (-20%), la

Val de Loire (-31%), la Languedoc-Roussillon (-10%), la Charentes (-20%), la Corsica (-6%); in crescita Alzazia (+18%), Bordelais (+7%) e Sud-Est (+1%).

L'estate 2016 ha esordito con molte piogge, a esclusione delle aree più a sud, ma per il resto dei mesi estivi la siccità ha di fatto fermato la maturazione. Le piogge arrivate da metà settembre in poi hanno migliorato il quadro generale. E il mese di ottobre ha consentito di salvaguardare lo stato sanitario delle uve, fino a maturazione. Pertanto, dal punto di vista della qualità, in molti territori, proprio a causa del clima non favorevole, i tecnici del ministero francese segnalano una forte eterogeneità a seconda dei vigneti e tra i diversi vitigni coltivati.

### IL MIO EXPORT. Michele Bozza – La Montina

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

Lo scorso anno abbiamo esportato il 41% della nostra produzione in 17 Paesi. La nostra attenzione è molto incentrata sull'Europa, sui Paesi Asiatici, su Usa e Canada, ma ci sono tanti Paesi emergenti che fanno ben sperare.

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

L'attività principale si concentra su Stati Uniti, Europa e Giappone. Qui, in particolare, si vende meglio anche in termini di redditività, trattandosi di un mercato serio ed affidabile con già una impostazione sulla qualità dei prodotti, che gli deriva da una grande cultura in tal senso.

#### 3. COME SONO CAMBIATI NEGLI ANNI I GUSTI DEI CONSUMATORI STRANIERI?

Non sono cambiati a mio avviso, l'Italia gode da sempre di una grandissima "credibilità", costruita nei secoli di storia, arte, intelletto, passione, "italianità", che il mondo ci invidia... importante è non vanificarla!

#### 4. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Siamo una realtà piccola, credo che il miglior modo per promuovere il nostro prodotto è andare e raccontare chi siamo e cosa facciamo.



*Chi parla già di una nuova Brexit, chi di fine dei trattati internazionali e chi intravede una possibilità per riprendere i rapporti con la Russia. Ecco come hanno reagito i mercati all'insediamento del 45esimo presidente degli Stati Uniti*

# Chi ha paura di Donald Trump? Il vino si interroga

▲ a cura di Loredana Sottile

**H**ILLARY CLINTON HA VINTO NEI SON-  
daggi, anche in quello tra le cantine  
italiane che abbiamo pubblicato su  
*Tre Bicchieri della scorsa settim-  
na*, ma a vincere le elezioni, quelle vere, è stato Do-  
nald Trump. Un vero terremoto - in mezzo a quelli  
purtroppo reali - per chi era già pronto a scommet-  
tere sulla "facile vittoria" della candidata democra-  
tica. È la seconda volta a distanza di pochi mesi che  
i mercati e gli esperti di politica si fanno prendere  
alla sprovvista. La prima volta era stato con la scel-  
ta della Gran Bretagna di uscire dall'Ue. Tant'è che  
il Financial Times ha definito il risultato delle pre-  
sidenziali americane come l'America's Brexit.

**E ADESSO, RIPRESI DALLO SCOSSONE MEDIATICO,**  
non resta che tracciare i primi possibili scenari  
futuri per l'agroalimentare. Al di là delle simpatie  
personali, le maggiori paure emerse tra i produtto-  
ri italiani rispondono sostanzialmente a due nomi:  
esportazioni e accordi internazionali. Forse a causa

di quel "American First", lo slogan sbandierato dal  
magnate newyorkese in campagna elettorale - pro-  
babilmente proprio quello che lo ha spinto fino alla  
Casa Bianca - sembra già di per sé un muro innal-  
zato nei confronti degli interlocutori mondiali. Ma  
sarà davvero così?

**SECONDO LA RIVISTA INGLESE DECANTER, LE SOR-**  
prese che potrebbero arrivare con Trump per il  
vino sono essenzialmente tre: la volatilità del mer-  
cato che abbiamo già sperimentato nei giorni di  
vittoria della Brexit; la sfumata del Ttip, il tratta-  
to di liberalizzazione commerciale transatlantico  
(quindi tra Usa e Ue) e l'incertezza per i lavoratori  
stranieri nel settore vitivinicolo americano.

Questione, quest'ultima, che riguarda più che altro  
la produzione interna: i vigneti americani, infatti,  
si affidano molto al lavoro degli immigrati, soprat-  
tutto nel periodo della vendemmia. Ma, appunto,  
questa è una questione prettamente americana. Per  
quanto riguarda le altre due - quelle che ci riguar-  
dano da vicino - abbiamo chiesto un parere agli  
esperti. >>



## » TRUMP COME LA BREXIT?

**PARLIAMO PRIMA DI TUTTO DELLE REAZIONI DEI MERCATI** nel 'the day after'. Per farsi una prima idea - sottolineiamo 'prima' idea - basti vedere l'andamento della moneta degli States. “Nella sola giornata di mercoledì” è l'analisi puntuale del direttore di Nomisma Wine Monitor **Denis Pantini** “si è già visto tutto e il contrario di tutto. Ad un primo calo del dollaro e della borsa americana, la giornata si è chiusa con un recupero della valuta statunitense sull'euro che - non solo ha recuperato il calo iniziale, ma si è addirittura rafforzato - mentre Wall Street ha messo a segno un +1,39%”. Sono bastati a capovolgere la situazione il primo discorso da neoletto di Trump

e quel “sarò il presidente di tutti gli americani”? Probabilmente sì. Ma vediamo cosa potrebbe profilarsi per il nostro vino nel breve e nel lungo periodo. “L'effetto più deleterio che può derivare per i nostri esportatori” continua l'economista “risiede nell'incertezza che intercorre tra oggi e queste scelte di politica: come sta accadendo per Brexit, i produttori italiani non stanno avendo particolari ripercussioni nelle vendite di vino sul mercato britannico, ma il vero problema è che gli importatori non pianificano acquisti di lungo periodo. Stanno appunto alla finestra. In altre parole comprano 'alla giornata' e questo è sicuramente un problema per le nostre imprese che potrebbero subire gli stessi effetti anche nel caso degli Stati Uniti”.

## QUANTO VALE L'EXPORT AGROALIMENTARE ITALIANO VERSO GLI USA?

Secondo il California Wine Institute, l'Ue esporta circa 3,7 miliardi di dollari di vino negli Stati Uniti ogni anno, sei volte rispetto alla quantità di vino che viaggia in direzione opposta. L'Italia, solo nel primo semestre del 2016, ha spedito vino in Usa per un valore di 655 milioni di euro, rimanendo il primo Paese fornitore. Per il nostro export agroalimentare gli Usa incidono per quasi il 12%, un peso che arriva al 23% nel caso delle bevande al cui interno la componente principale è data dal vino.

» **DIVERSA LA SITUAZIONE SUL LUNGO PERIODO, DOVE,** invece, al momento a fare testo può essere solamente quanto dichiarato dal tycoon in campagna elettorale. E su questo punto c'è da stare meno tranquilli, anche se, come sappiamo molto bene, le dichiarazioni delle campagne elettorali lasciano il tempo che trovano. *“Dando quasi per scontato il congelamento del Ttip che per noi italiani rappresenta sicuramente un'opportunità mancata”* spiega il direttore di Wine Monitor *“il rischio più grande potrebbe essere quello di qualche fiammata protezionista, con eventuali aumenti dei dazi su import di vino e prodotti alimentari e questo sicuramente ci farebbe del male, alla luce del fatto che il sistema distributivo statunitense per come è strutturato, 3-tier system - normalmente moltiplica per 4 il prezzo di un vino dalle dogane al retail e se ci aggiungiamo anche un dazio all'import più elevato di quello che già oggi paghiamo - 4% su sparkling e sfusi, 1% su fermi imbottigliati - diventiamo meno competitivi, in primis rispetto ai vini californiani oltre a quelli che già oggi presentano prezzi medi sensibilmente inferiori, come gli argentini. Ma a voler guardare il bicchiere mezzo pieno, in questa logica di annullamento degli accordi commerciali si dovesse arrivare anche alla non ratifica del Tpp (l'accordo tra Usa e le economie dell'area del pacifico esclusa la Cina; ndr) per il vino italiano non sarebbe certo un peccato, alla luce del fatto che questo accordo coinvolge tra gli altri Australia e Nuova Zelanda, due tra i principali competitor dei nostri vini sul mercato statunitense”.*

## UN WINEMAKER ALLA CASA BIANCA

Al di là di tutte le considerazioni di carattere economico, non può passare inosservato che il 45esimo presidente degli Stati Uniti è anche un produttore di vino. Certo, lo è tra le tante altre cose: uno degli uomini più ricchi al mondo (secondo la lista stilata da Forbes, 3,7 miliardi di dollari nel 2016), il proprietario di hotel, casinò e anche della Trump Tower di Manhattan, oltre che di marchi di mobili, camicie e bevande energetiche. Last but not least, un personaggio televisivo. Ma torniamo al vino. La sua tenuta, passata in realtà nelle mani del figlio, si trova in Virginia (precisamente a Charlottesville), Stato, tra l'altro, che gli ha preferito Hillary Clinton. La Trump Winery, con i suoi 500 ettari, produce una decina di tipologie di vini, tra rossi, bianchi, rosè e spumanti, e a completare l'offerta all'interno vi è un grande resort con piscina in perfetto stile Trump. Che poi, il miliardario dal ciuffo d'oro, preferisca bere diet Cola - in molti sostengono sia anche astemio - è un altro discorso. O forse no.



**D'ACCORDO SU UN'ANALISI NON NEGATIVA DELLA SITUAZIONE** attuale anche **Davide Gaeta**, docente di economia e politica vitivinicola all'Università di Verona: *“Credo che la politica di Trump sarà più moderata rispetto ai toni usati in campagna elettorale. È un uomo molto scaltro. Non vedo, pertanto, minacce di protezionismo per il vino e per l'agroalimentare. Del resto, ricordiamo che quanto a barriere ce ne sono più in Ue per i prodotti americani che non negli Usa per i prodotti italiani”.* Allargando al sistema in generale, Gaeta si sofferma sulla maggioranza che andrà al Governo della prima potenza mondiale: *“Vorrei sottolineare che avendo Trump tutto il Parlamento a sua disposizione, penso avrà una facilità legislativa rispetto a quanto ha potuto fare Obama. Questo sarà un vantaggio anche per l'Ue. Per quel che riguarda il Ttip sono più ottimista con Trump proprio perché adesso c'è un interlocutore che ha i poteri per decidere e che non può non considerarlo”.* Qualunque sia la scelta.

## FINE DELLA “GUERRA FREDDA” CON LA RUSSIA?

**E PASSIAMO AD UNA QUESTIONE CHE TIENE COL FIATO SO-**speso tutto il mondo: il rapporto con la Russia di Putin e i possibili scenari mondiali che ne deriveranno. Ricordando che al momento l'Italia "sta pagando" lo scotto delle sanzioni imposte al Cremlino dalle politiche occidentali, che hanno portato allo stop dell'import agroalimentare. È vero che il vino è escluso dal blocco, ma non per questo immune dalle conseguenze, complice anche la svalutazione del rublo (vedi box dal nostro inviato in Russia, che ha raccolto gli umori del dopo Obama). Partiamo, quindi, ancora una volta dall'andamento della moneta. *“All'indomani delle elezioni”* osserva Pantini *“sul mercato valutario il rublo si è rivalutato sulla base di un presunto asse futuro Usa-Russia e sulle dichiarazioni di Trump di voler privilegiare i combustibili fossili rispetto alle energie rinnovabili. Essendo la Russia uno dei principali esportatori di petrolio e gas naturale ed essendo il suo Pil influenzato in maniera rilevante dall'export di queste commodity, i*



## TRUMP, PUTIN E LE SANZIONI. SARÀ LA VOLTA BUONA?

Non è un segreto che la Russia abbia apertamente parteggiato per il successo della corsa di Trump alla presidenza degli Stati Uniti. In modo a volte anche fuori dalle righe, e abbastanza inusuale per la mentalità russa, ma tanto valeva schierarsi contro chi rappresentava (la Clinton) la continuità di relazioni pessime fra le due più grandi potenze mondiali. Se poi aggiungiamo i non velati apprezzamenti di Trump verso la figura di Putin, e una sorta di presa di distanza nei confronti degli spinosi contenziosi aperti fra i due Paesi, allora capiamo tutta la simpatia e l'appoggio (qualcuno dice non solo morale!) che la Russia ha entusiasticamente dedicato al nuovo Presidente americano. Ai russi, al popolo, interessa che le relazioni bilaterali riprendano l'iter positivo, senza le diffidenze e le reciproche ripicche che ne hanno caratterizzato l'ultimo scorcio della presidenza Obama, e soprattutto portino ad un rapido superamento delle sanzioni (e conseguenti controsanzioni) ancora in essere da oltre due anni. Forse la sola eliminazione delle sanzioni non basterà, poiché l'acuirsi della crisi economica è frutto di un combinato-disposto, dove giocano molteplici fattori, fra i quali il

peso del prezzo del petrolio è determinante, ma sicuramente potrebbe essere l'inizio di una lenta inversione di tendenza nei confronti della sempre più disastrosa situazione economica che sta massacrando tutti i comparti.

Un interesse che coinvolge anche gli esportatori italiani, che in questo periodo hanno visto fortemente ridimensionate, o in certi casi annullate, le possibilità di presenza (costruita con anni di investimenti) in questo grande Paese. E non consola certo il fatto che, ad esempio, l'Italia sia il primo Paese esportatore di vino in Russia, se poi i consumi sono sensibilmente diminuiti. Né fa certo piacere che gli scaffali dei supermercati presentino improbabili "parmese" o "muzzarelle" o altri "pseudoitaliani", made in Sud America o Cina, perché siamo tutti coscienti che non basterà superare le sanzioni per far tornare le nostre eccellenze al loro posto... servirà tempo e bisognerà nuovamente investire. Quindi prima inizierà lo "scongelo" meglio sarà: sarà Trump a mostrare la sua disponibilità? Allora viva Trump! Così la pensano i russi, ma anche i moltissimi italiani che qui, tra mille difficoltà, presidiano le posizioni conquistate in tanti anni di sacrificio.

**Gianguido Breddo - dalla Russia**

*mercati hanno interpretato l'elezione di Trump come un toccasana per l'economia russa. Una eventuale rivalutazione del rublo potrebbe indubbiamente giovare anche alle nostre esportazioni di vino, che da due anni a questa parte sono diminuite in questo mercato, proprio a causa della debolezza della valuta locale e del calo dei redditi dei consumatori".* Attenzione, però, a cantare vittoria, perché di fatto le politiche dei due Paesi potrebbero anche finire per "pestarsi i piedi". La contraddizione maggiore, come ci spiega Pantini, deriva dal fatto che la crisi dell'economia russa è determinata da un eccesso di offerta di petrolio sul mercato mondiale, ma Trump sembrerebbe voler incentivare, proprio lo sviluppo dell'industria petrolifera statunitense: *"A quel punto non farebbe che aumentare tale surplus, tenendo così i prezzi bassi per chissà ancora quanti anni".*

### L'ANALISI DELLE ASSOCIAZIONI

**PER SILVANA BALLOTTA, CEO DELLA SOCIETÀ DI INTERNAZIONALIZZAZIONE Business Strategies** non è il caso di creare allarmismo, anzi è tempo di consolidare le posizioni italiane in Usa: *"Questa è un'altra storia rispetto*

*alla Brexit e alle sue ripercussioni sul nostro export vitivinicolo in Gran Bretagna. Preoccupiamoci, invece, di attuare le migliori strategie di mercato per penetrare su piazze statunitensi, ancora oggi per nulla mature e saremo così in grado di confermare la nostra leadership partendo da una condizione di vantaggio. Secondo una nostra survey realizzata lo scorso anno, i millennials americani preferiscono infatti il nostro vino (35,6%) rispetto ai principali competitor, quali Francia (30,2%), Spagna (22,4%), Argentina (14,1%), Cile e Australia".*

Secondo **Lamberto Frescobaldi** vicepresidente Uiv, Trump porterebbe con sé due notizie, una buona ed una cattiva: *"Quella buona è che il neo presidente degli Stati Uniti è anche un produttore di vino e pertanto conosce il nostro prodotto. L'altra, cattiva, è che, almeno nelle dichiarazioni elettorali, è un deciso protezionista. Fortunatamente però gli Usa consumano molto più vino di quello che producono e la produzione del vino non si può "delocalizzare". Il Brunello si fa solo in Toscana e non si può impiantare negli States. Quindi vedremo. Potrebbe essere un problema sui dazi, ma nel complesso sarei tranquillo".*

*Strutture lesionate e macchinari fuori uso ma produzioni in salvo. A Tre Bicchieri il racconto di chi sta vivendo momenti difficili ma è deciso ad andare avanti. Le organizzazioni agricole chiedono al governo meno burocrazia. Le proposte Imt e Movimento turismo del vino*

# Il vino ferito dal sisma. I produttori: “Ripartire subito”

▲ a cura di Gianluca Atzeni

**C**REPE SUI MURI, SERBATOI DANNEGGIATI, vino che finisce disperso sui pavimenti, locali parzialmente inagibili e piani di crescita rimandati. Ferite che pesano sul comparto vitivinicolo e sui produttori delle cantine del Centro Italia. Niente di paragonabile ad altre voci dell'agricoltura, come la zootecnia nei monti attorno a Norcia, Cascia, Pieve Torina, ma certamente una pesante tegola, che coinvolge sia l'aspetto strettamente produttivo sia quello enoturistico legato alla vendita diretta, tra le voci sensibili nei bilanci di queste imprese. A dieci giorni dalle più forti scosse (26 e 30 ottobre), Marche, Umbria, Lazio e Abruzzo cercano di rimettere in piedi quanto è possibile, per andare avanti, con la costanza di sempre e con la forza di chi non ha la minima intenzione di abbandonare il proprio lavoro. Il decreto del Cdm sul piano di rilancio del settore agricolo e agroalimentare delle zone colpite prevede 340 milioni di euro, confermando lo stanziamento agli allevatori per 11 milioni di euro. I sindacati agricoli chiedono che la burocrazia non intralci

la ricostruzione e sono mobilitati da giorni per salvare le produzioni d'eccellenza di questi territori. Il vitivinicolo ha salvato complessivamente le produzioni, a vendemmia appena conclusa, ma questo terremoto condizionerà il futuro di molte imprese.

**I DISAGI PIÙ IMPORTANTI SONO RILEVATI NEL MACERATESE**, tra Serrapetrona, San Severino Marche e soprattutto Matelica. Tutte zone vitate di media e alta collina, a pochi chilometri dal cuore del cratere sismico, che ora ascoltano impaurite i ruggiti ininterrotti provenienti dal Monte Vettore. Le cantine **Bisci**, attive a Matelica dal 1982 con 20 ettari vitati, durante le due ultime scosse (5.8 e 6.5 Richter) hanno sentito scricchiolare le pareti, in cui si trovano il magazzino, le sale di ricezione e degustazione. “*La paura è stata tanta. Si sono allargate alcune crepe persistenti*”, spiega Aroldo Bellelli, esperto enologo (vedi foto in alto a destra) “*ma gli ambienti sono stati ritenuti idonei e non abbiamo problemi per quanto riguarda l'area produttiva e di vinificazione*”. In cantina, le robuste vasche in cemento hanno assorbito bene le vibrazioni e il vino è in salvo. L'azienda guidata dai fratelli Piero e Giuseppe è in fase di rin- >>



Dall'alto in senso orario: Terre di Serrapetrona (1), Bisci (2 e 3), Brunozzi (4)



» novamento: a breve sarà condotta dal solo Giuseppe, affiancato dal figlio Mario, in un percorso che porterà alla costruzione di un nuovo impianto, a cui seguirà la ristrutturazione di quelli esistenti, comprese le aree di accoglienza. Sempre a Matelica, le vasche in acciaio inox dell'azienda **La Monacesca** (180 mila bottiglie in 27 ettari) si sono piegate pericolosamente costringendo l'azienda agli straordinari per ripare il danno. Le cantine **Belisario**, poco distanti, hanno registrato problemi analoghi, la produzione è al sicuro ma a Visso, tra le aree più compromesse dai crolli, è venuto giù il punto vendita, ora inagibile. Crepe sui muri esterni a Serrapetrona, dove è attiva l'**Azienda agricola Alberto Quacquareni**, guidata da Mauro Quacquareni, produttore storico di Vernaccia Nera. Tanto spavento, caduta di calcinacci dalle pareti e qualche bottiglia distrutta nell'ex cantina Colli di Serrapetrona, ora **Tenute di Serrapetrona** (18 ettari vitati), rilevata dall'agosto 2016 da un gruppo di soci marchigiani, Stefano Graidi e Sandro Giuliodori. La struttura seminterrata in cemento armato ha retto, ma le preoccupazioni sono proiettate al futuro e al turismo che, in questo momento di emergenza, è di fatto

azzerato. I mesi di novembre e dicembre, considerate le festività, sono solitamente sempre molto positivi per le vendite dirette: *“L'auspicio”* fa sapere l'azienda *“è che la situazione si tranquillizzi al più presto. Noi siamo ottimisti”*. A Castelraimondo, la cantina **ColleStefano** di Fabio

### CUSCINETTI ANTISISMICI DAL CILE

A febbraio 2010, un sisma di magnitudo 8,8 Richter distrusse, in Cile, il 12,5% della produzione di vino del 2009. E arriva proprio da uno dei paesi col più alto rischio sismico al mondo, la tecnologia (che si spera arrivi sul mercato nel 2018) per evitare gli effetti dei terremoti sui grandi contenitori di vino. I ricercatori dell'Università Cattolica del Cile hanno messo a punto un sistema di dispositivi flessibili, installati sui piedi dei serbatoi, in grado di assorbire e ridurre l'energia del sisma. Il costo? Dal 2% al 5% di quello complessivo per il contenitore



Marchionni si è affrettata a rassicurare, attraverso i social network, tutti gli aficionados sulla tenuta della propria struttura alle scosse telluriche; mentre è già partita qualche iniziativa di solidarietà da parte degli stessi produttori. È il caso di **Cantina Colpaola**, azienda biologica di Matelica, che ha annunciato di voler devolvere per i mesi a seguire un contributo a favore dei terremotati *“nella convinzione che ci rialzeremo presto più forti di prima”*. Giovanni Meschini è proprietario della **Fattoria Colmone della Marca** (30 mila bottiglie in 7 ettari, per il 60% esportate fino al Giappone), custode di una delle più piccole Doc italiane (I Terreni di San Severino Moro), ma è anche il vice sindaco di San Severino Marche, comune con circa 3 mila sfollati, dove il terremoto ha fatto crollare e reso inagibili interi quartieri i cui abitanti, a decine, preferi-

scono passare le notti in auto: *“Tutto sommato è andata bene. Non ci sono state vittime grazie al fatto che la scossa più forte non è stata la prima ma la seconda”*, racconta Meschini. La sua cantina poggia su terreni argillosi e ha subito danni strutturali al punto vendita (v. foto a sinistra): *“Si tratta di una casa colonica risalente al XVI secolo che utilizzavamo per accogliere gli ospiti. Di fatto le colonne interne si sono aperte col terremoto. I danni sono significativi. Ma questo non condizionerà le nostre produzioni”*. A Staffolo, piccolo comune non distante da Jesi, la potenza del terremoto ha rovesciato un grosso serbatoio da 109 ettolitri di Verdicchio (oltre 8 mila bottiglie), all'interno dell'azienda agricola Tre Castelli, proprietaria del marchio **Vignedileo**, condotta dagli attivissimi fratelli Gianfilippo ed Emanuele Palpacelli. La cantina è di costruzione relativamente recente (1994) con 32 ettari e 250 mila bottiglie: *“Abbiamo fatto le pratiche per denunciare la perdita del prodotto”* sottolinea Gianfilippo *“e speriamo non accada come per il terremoto del 1997, i cui rimborsi non sono mai arrivati”*. Azienda storica a conduzione familiare, la **Viticoltori Finocchi**, con 9 ettari vitati e una cantina costruita cinque anni fa, è pienamente operativa: *“La scossa si è sentita nettamente”* dice Maurizio Finocchi *“ma non abbiamo subito danni. Siamo al sicuro”*.

**GLI EFFETTI DELL'ONDA D'URTO DEL SISMA, PERCEPTO A** centinaia di km di distanza, sono arrivati fino a Montefalco, in provincia di Perugia. Giorgio Brunoizzi qui conduce meticolosamente l'**Azienda agraria Brunoizzi**: appena 2 ettari, con 7 mila bottiglie tra Sagrantino e Montefalco rosso. Giorgio, che porta in giro i turisti a Montefalco sul suo trattore proponendo un redditizio enosafari, ha le idee molto chiare: *“Ho preso la qualifica di operatore di fattoria didattica da un anno e stavo pensando di far partire questa attività dalla primavera 2017. Per farlo volevo*

## LE ECCELLENZE AGRICOLE IN PERICOLO

		PRODUZIONE (ton.)	FATTURATO	EXPORT (mln eur)	IMPRESE INTERESSATE
Vitellone bianco dell'Appennino centrale	DOP	7.920,0	46,7		3.867
Salamini alla Cacciatora	DOP	2.209,0	25,6	4,8	3.440
Prosciutto di Norcia	IGP	2.350,0	19,7	7,1	130
Abbacchio Romano	IGP	1.635,2	14,7		703
Olio Umbria	DOP	484,9	3,8	1,4	1.230
Ciauscolo	IGP	312,6	3,6		3.415
Lenticchia di Castelluccio di Norcia	DOP	392,4	2,2	0,1	30
Caciotta di Urbino	DOP	249,5	2,1		46
Prosciutto Amatriciano	IGP	197,9	2,0		4.126
Agnello del Centro Italia	IGP	1.056,0	1,1		229
Ricotta Romana	DOP	136,9	0,8		96
<b>Totale</b>		<b>16.944,3</b>	<b>122,2</b>	<b>13,4</b>	<b>17.312</b>



*ristrutturare un'abitazione, adiacente a quella principale, che attualmente uso come magazzino e riserva di cantina. La scossa, però, ha provocato ampie lesioni, rendendo inagibili i locali (vedi foto in alto). Penso che si dovranno sistemare le catene sulla facciata. È chiaro che, alla luce di quanto accaduto, dovrò rivedere tutti i miei piani d'investimento. Ma, sia chiaro, non ci sono problemi alla produzione del mio vino”.*

**NON SOLO DANNI MATERIALI ALLE CANTINE.** Armando Falcioni, direttore del **Consorzio vini Piceni**, con la voce affannata si sposta per le strade di Maltignano, di cui è primo cittadino, a sistemare coi tecnici comunali e i vigili del fuoco i comignoli pericolanti, dopo la violenta tromba d'aria del 4 novembre, i cui effetti si sono aggiunti a quelli già disastrosi del sisma. Il piccolo comune dell'Ascolano (2.500 abitanti), pur non trovandosi all'interno del cratere sismico principale, conta 180 sfollati, 80 case inagibili e un centro storico evacuato per precauzione. I produttori vitivinicoli della provincia di Ascoli segnalano danni contenuti, secondo il monitoraggio del Consorzio presieduto da Angela Velenosi: *“Per fortuna”* spiega Falcioni *“il vino si produce in questi territori da metà vallata e in direzione mare. Tuttavia, se non abbiamo subito un danno economico ne abbiamo subito uno morale, e grave. Nel senso, che il terremoto del 26 agosto scorso, come è noto, ha messo in ginocchio Pescara del Tronto (frazione di Arquata: ndr) che è la terra natale del Pecorino”*. In queste montagne, a mille metri di altezza, Guido Cocci Grifoni, scomparso nel 2010, andò a recuperare nel 1982 le marze del vitigno Pecorino. *“Il cda del*

## PROFONDAMENTE LEGATO ALLA SUA TERRA MARZEMINO D'ISERA “ETICHETTA VERDE”



### CANTINA D'ISERA

Via al Ponte, 1 - 38060 - Isera (TN)  
Tel. +39 0464 433795  
info@cantinaisera.it

L'UNICO LIMITE E' L'IMMAGINAZIONE  
**Luxury Wine Cellar**

MADE IN ITALY



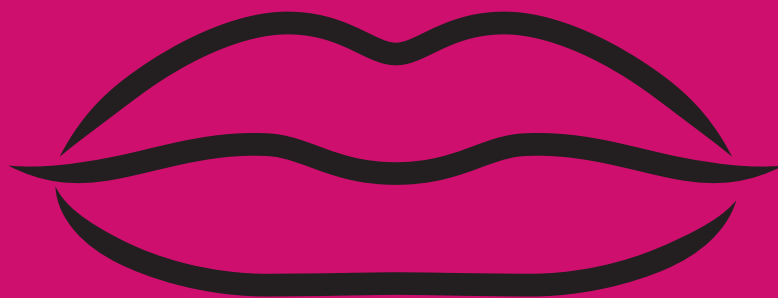
## A RISCHIO ECCELLENZE ALIMENTARI PER 122 MLN DI EURO

Se escludiamo il vino, solo per i prodotti a denominazione di origine la produzione stimata è di circa 17 mila tonnellate, per un valore di 122 milioni di euro, con oltre 13 milioni di export. I prodotti a denominazione d'origine esportati sono, in particolare, prosciutto di Norcia (oltre 7 milioni di euro), salamini alla Cacciatora (quasi 5 milioni di euro), olio Umbria (circa un milione e mezzo di euro). Sono 17 mila le imprese che partecipano al processo produttivo di Dop e Igp.

*Consorzio” spiega Falcioni “aveva discusso più volte della possibilità di allargare la zona di produzione del Pecorino al Comune di Arquata del Tronto. Volevamo far rientrare a casa questo nostro vino, che è nato su queste montagne. Ora, invece, dopo quanto accaduto, dobbiamo pensare prima a far rientrare a casa le famiglie”.*

**NONOSTANTE LA TERRA CONTINUI A TREMARE, LA MAC-**china degli aiuti è in moto. Una delle prime iniziative concrete per i produttori viene dall'**Istituto Marchigiano di tutela vini**, il consorzio diretto da Alberto Mazzoni, che sta studiando con gli uffici regionali la possibilità di dare alle cantine con comprovati danni ai macchinari un punteggio superiore, una priorità, nel prossimo bando Ocm vino (misura investimenti), in apertura a febbraio 2017. *“Ci sono 4,5 milioni di euro, che essendo finanziati al 40% della spesa totale, possono attivare investimenti per circa 10 milioni. Penso sia un modo per intervenire rapidamente”*, dice Mazzoni.

**L'ALTRA PROPOSTA ARRIVA DAL MOVIMENTO TURISMO** del vino delle Marche, preoccupato per il crollo delle presenze enoturistiche. *“Nel prossimo cda” annuncia il vice presidente nazionale di Mtv e responsabile regionale, Serenella Moroder “proporremo di creare una bottiglia solidale, che sarà realizzata da tutte le nostre 74 aziende aderenti, il cui ricavato andrà alle cantine colpite. La speranza è che torni la tranquillità, la parola d'ordine deve essere ripartire. Perché, in questo momento, la sensazione è quella di trovarsi in qualche modo sospesi”.* Ma soprattutto, per usare le parole del vicesindaco di San Severino, Giovanni Meschini, serve *“ritrovare la dignità e il coraggio di proseguire a lavorare in queste terre. Questo è ciò che porta l'entusiasmo nelle persone. E siamo fiduciosi, perché sappiamo che il marchigiano è un tipo tosto e non molla mai”.*



## PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE VINI & ALCOLICI TECNOLOGIE PANETTERIA PASTICCERIA GELATERIA  
CAFFÈ CIOCCOLATO MACCHINARI ATTREZZATURE ARREDI ARTE DELLA TAVOLA  
INNOVAZIONE DESIGN SERVIZI FORMAZIONE LAVORO E-COMMERCE WEB MARKETING

### 13-15 Novembre 2016

LINGOTTO FIERE TORINO

Accreditati online [www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it)

Segui Gourmet su  Gourmetforumtorino  @gourmet\_forum #gourmet16