

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

ANTEPRIME TOSCANE SULLE STRADE DEL SANGIOVESE

EXPO

Venduto l'80% degli spazi nel Padiglione Vino. E intanto si lavora alla Carta di Milano

pag. 2

DECRETI

Via libera alla trasferibilità dei diritti di impianto. Ma non tutti sono d'accordo

pag. 3

BIT

Il rapporto sull'enoturismo delle Città del Vino. L'Italia può fare di più

pag. 5

L'INTERVISTA

Fazi Battaglia nel gruppo Bertani Domains? Ecco gli obiettivi di Pedron

pag. 10

ANTEPRIME

Inizia la settimana della Toscana. Mentre l'export vola verso i 760 mln

pag. 14



EXPO DELLE IDEE: DALLA CARTA DI MILANO AL DIRITTO AL CIBO NEL MONDO. CON IL VINO VOLANO PER IL SISTEMA ITALIA

Cinquecento esperti seduti a 40 tavoli di discussione, suddivisi in 4 aree tematiche. Così, a poco più di 80 giorni da Expo - sabato scorso - è andato in scena "Expo delle Idee" organizzata dal Governo con Expo e Rai all'Hangar Bicocca Pirelli di Milano. In particolare i temi su cui si è ragionato sono stati: dimensioni dello sviluppo tra equità e sostenibilità; città umana, futuri possibili tra smart e slow city; cultura del cibo; agricoltura, alimenti e salute per un futuro sostenibile. L'incontro è stata anche l'occasione per gettare le basi della Carta di Milano, una sorta di protocollo di Kyoto sul cibo: la prima volta nella storia delle Esposizioni universali che a fine evento resterà in eredità un manifesto di impegni e intenti condivisi sul tema di tutto l'Expo, Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita. "I contenuti della Carta" ha detto il ministro dell'agricoltura Maurizio Martina "emergono adesso per la prima volta, ma ci stanno lavorando da quasi due anni decine di ricercatori e universitari". Una prima bozza sarà presentata il 28 aprile in occasione del terzo colloquio internazionale di Laboratorio Expo, ma la versione definitiva sarà consegnata il prossimo ottobre al segretario dell'Onu Ban Ki-moon, collegando così il semestre di Expo all'appun-



tamento degli Obiettivi del Millennio. "Abbiamo l'ambizione" ha continuato Martina "di trasformare 20 milioni di visitatori di Expo in 20 milioni di ambasciatori del diritto al cibo nel mondo". Un diritto che secondo il Ministro dovrebbe essere inserito nella Costituzione italiana. Proposta accolta anche dal ministro per le Riforme Maria Elena Boschi: "Ci confronteremo su questo nelle prossime settimane. Credo sia sensato che avvenga nel nostro Paese, che è anche sede della Fao, e nell'anno in cui ospitiamo l'Expo".

A Milano si è, poi, parlato anche di vino, grande protagonista dell'Esposizione Universale di Milano. "Il sistema del vino italiano" ha detto Antonio Rallo, intervenendo in quanto vicepresidente di Unione Italiana Vini "può e deve essere sempre più un volano per lo sviluppo del territorio, sia dal punto di vista paesaggistico sia da quello economico. Expo rappresenta per tutti noi un'occasione imperdibile per far conoscere e toccare con mano a 20 milioni di visitatori, il nostro territorio e i nostri prodotti di qualità. Se la politica, le Istituzioni, il mondo associazionistico, inizieranno a crederci senza se e senza ma, allora il nostro sistema vino e l'agricoltura italiana diventeranno veramente un volano per lo sviluppo consapevole e coerente del territorio". - L. S.

Al Padiglione vino di Expo attesi due milioni di visitatori, venduto l'80% degli spazi

"A tre mesi da Expo abbiamo assegnato l'80% degli spazi del Padiglione vino ad aziende, grandi marchi, consorzi e regioni come Veneto, Friuli Venezia Giulia, Sicilia, Emilia Romagna, Puglia, Molise e Provincia di Trento". Lo afferma Giovanni Mantovani, dg di Veronafiere, in una intervista che sarà pubblicata a marzo su 'Sua eccellenza Italia', la quality press di Gambero Rosso dedicata alle fiere internazionali del vino. "L'iniziativa è stata compresa e apprezzata dal mondo del vino. E, considerate le perplessità iniziali di alcuni, per noi è un grande successo". Nel solo Padiglione vino "A taste of Italy" sono stimati 2 milioni di visitatori sui 20 milioni totali. Il progetto che metterà in mostra il

saper fare del settore vitivinicolo italiano è costato un investimento complessivo di 5 milioni di euro (3 del Mipaaf e 2 di Veronafiere). "Riguardo alle tariffe" afferma Mantovani "posso solo dire che si parla di un minimo di 4.500 euro per esporre una bottiglia per 6 mesi. A conti fatti, poco meno di 25 euro al giorno di spesa a fronte della visibilità internazionale di un Expo universale con milioni di visitatori. Per molti sarà il primo contatto con l'Italia e il nostro vino, e questo costituirà il ricordo e le impressioni che porteranno a casa. Tradotto nell'equivalente di campagna pubblicitaria tradizionale, quanto potrebbe costare un'iniziativa promozionale di questa portata rispetto ai 4.500 euro richiesti per partecipare al Padiglione Vino?". - G. A.



WINE MONITOR. IMPORT VINO NEGLI STATI UNITI, UN 2014 SOTTO LE RIGHE, MA LE PROSPETTIVE SONO BUONE

Nel 2014 le importazioni di vino negli Stati Uniti hanno messo a segno una crescita poco sopra il 2% rispetto ai valori (convertiti in euro) del 2013. Seppur in aumento, è una percentuale lontana da quel 9% medio annuo che ha segnato il periodo 2009-2013; d'altro canto, il 2014 non sarà certo ricordato negli annali degli esportatori come tra i più brillanti dell'ultimo decennio. Pur in questa apatia commerciale, il vino italiano ha "sovraperformato" il mercato, inanellando l'ennesimo record: rispetto a quel misero 2% medio, le importazioni dal Belpaese negli Usa sono cresciute del 5%, trainate dal +15% degli sparkling che hanno così arrotondato verso l'alto il risultato dei vini fermi imbottigliati, tipologia che vale l'84% del totale ma che si è fermata a +4%. Tra i 7 top exporter (che pesano il 93% dell'import di vino in Usa) il record generale è della Nuova Zelanda (+17%, grazie a sfusi e fermi imbottigliati), quello negativo è dell'Australia (-10%). Al di là del consuntivo 2014, le prospettive future per le importazioni sono positive e fanno del paese nordamericano un mercato tutt'altro che maturo e stagnante. Sul totale delle bevande alcoliche, i consumi di vino pesano per il 10% (l'80% riguarda la birra) e le stime sui prossimi 5 anni restituiscono ritmi di crescita del Pil e dei redditi pro-capite sopra il 3% annuo, grazie anche a un mercato del lavoro con tassi da piena occupazione. Se a questo scenario aggiungiamo il rafforzamento del dollaro (che, a detta di Goldman Sachs, sarebbe appena agli inizi), le premesse per un'ulteriore crescita dell'export italiano negli USA ci sono tutte.

Import di vino negli USA (2014, milioni di euro)

	Import vino da totale mondo		Import vino da Italia	
	2014 (mln euro)	Var. % 2014/13	2014 (mln euro)	Var. % 2014/13
Sparkling	680,6	10,5%	183,0	14,7%
Fermi imbottigliati	3.132,9	1,3%	1.075,9	3,6%
Sfusi	218,0	-8,0%	15,5	12,6%
Totale vino	4.031,5	2,1%	1.274,3	5,2%



Denis Pantini denis.pantini@winemonitor.it

Diritti di impianto, finalmente il decreto. Martina: "Il potenziale viticolo è salvo" Ma per Città del vino è uno "svuota vigneti"

Dopo oltre un mese dall'annuncio, arriva l'ok del Consiglio dei ministri (10 febbraio), su proposta del Mi-paaf, al decreto che dà il via libera alla trasferibilità dei diritti di impianto su tutto il territorio italiano fino al 31 dicembre 2015 e amplia al 2020 il periodo di conversione dei diritti, secondo le nuove norme Ue. Un intervento che, secondo il ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina, consentirà di "tutelare il potenziale viticolo italiano". Attualmente i diritti di reimpianto detenuti dai produttori ammontano a 47 mila ettari, il 7% della superficie vitata nazionale, e le modifiche approvate dal Cdm puntano a evitare il rischio di non utilizzo dei diritti. Inoltre, il decreto dovrebbe contribuire a calmierare i prezzi di mercato, ora in forte aumento. Un plauso alla norma arriva dal numero uno di Uiv, Domenico Zonin che parla di azione coraggiosa:

"La politica" dice "ha superato paure e demagogie in favore del buon senso. La nostra vitivinicoltura rischiava gravemente di perdere 3,5 milioni di ettolitri di vino potenziali portando alla definitiva perdita dei primati produttivi italiani, con ripercussioni sulla competitività del sistema". Il decreto consente di trasformare il diritto di impianto in autorizzazione fino al 31 dicembre 2020 "offrendo un periodo più lungo per realizzare il vigneto", fa notare Zonin, sicuro che "si tornerà a una situazione di equilibrio nelle quotazioni dei diritti di impianto, dopo le tensioni speculative registrate in alcune zone con i prezzi schizzati a quota 10-12 mila euro a ettaro dai 3-4 mila degli scorsi anni". Positivo anche il commento dell'Alleanza cooperative agroalimentari: "Il decreto consentirà una migliore allocazione dei diritti tra produttori e ridurrà il rischio di perdita di potenziale viticolo".

Di parere diametralmente opposto, invece, l'Associazione Città del vino



(400 Comuni) che parla di decreto svuota-vigneti: "È un duro colpo ai territori minori e più fragili, soprattutto in Calabria, Sardegna, Basilicata e altre regioni, che ora rischiano di sparire dalle mappe enologiche italiane, a tutto vantaggio delle aree già forti, soprattutto del nord, e delle mode", dice il direttore Paolo Benvenuti, secondo cui l'attuale situazione è delicata e andrebbe curata "con il bisturi. Invece, si pensa solo agli aspetti produttivi". - G. A.

Poggio Argentiera, vigneti in affitto a una società vicina a Tua Rita

Per una durata di venti anni, l'azienda vitivinicola Tua Rita di Notri-Suvereto (30 ettari e 180 mila bottiglie) lavorerà gli 88 ettari (di cui 22 vitati) di Poggio Argentiera, cantina grossesana fondata dall'agronomo Gianpaolo Paglia, produttrice biologico di Morellino di Scansano. Una società riconducibile alla cantina livornese ha, infatti, siglato un contratto sui fondi rustici e sui terreni. Simena Bisti (figlia del fondatore Virgilio) avvocato ed ex assessore alla difesa del suolo alla Provincia di Livorno smentisce la notizia su un'eventuale acquisizione di Poggio Argentiera, apparsa nei giorni scorsi sul web: "Il marchio Poggio Argentiera" ha detto all'Ansa "resterà tal quale e verrà commercializzato dai nuovi locatari".

Cantina di Monteforte: Fatturato a 15,5 mln Si guarda alla gdo italiana

Stabile il fatturato 2013/2014 della Cantina di Monteforte d'Alpone. Il bilancio d'esercizio approvato dall'assemblea (600 soci su 1.300 ettari in zona Soave classico) evidenzia un fatturato consolidato di 15,5 milioni di euro, con un reddito medio per ettaro a +22% sul precedente esercizio. La cantina diretta da Gaetano Tobin (che in questa vendemmia ha raccolto il 20% in meno) può ritenersi soddisfatta dei risultati "in un momento di generale flessione tra i competitor di settore". Cresce il fatturato dell'imbottigliato (+5%), che rappresenta circa 2 milioni di bottiglie, quasi il 10% della produzione totale, per il 90% venduta sfusa. Il 70% dell'imbottigliato va all'estero, soprattutto Gran Bretagna e Nord Europa. "Ci proponiamo come azienda che fornisce prodotti realizzati su misura: i consumatori hanno gusti ed esigenze differenti", dice Tobin. Tra le ipotesi che la cantina sta valutando c'è l'apertura al canale della gdo italiana; ora, infatti, l'imbottigliato si vende solo in horeca. – G. A.

Biondi Santi, niente Brunello Tenuta Greppo 2014. "È una scelta di qualità"



Come nel 2002, anche nel 2014 Biondi Santi non produrrà il Brunello della Tenuta Il Greppo, né d'annata né riserva. "Una scelta che occorre fare per mantenere alta la qualità e allo stesso tempo una rinuncia molto importante per la nostra azienda", spiega a Tre Bicchieri Jacopo Biondi Santi. "L'annata è andata male a causa delle piogge, le uve erano piene d'acqua, le bucce molto fini e i tannini pochi. Ora tutto andrà a costituire il Rosso di Montalcino, che è il frutto della nostra attenta selezione. Pertanto, sarà di grande qualità". La prestigiosa azienda toscana di fatto andrà a perdere un fatturato tra 4 e 5 milioni di euro. Ogni anno Tenuta il Greppo produce tra le 70 e 80 mila bottiglie di Brunello d'annata (costo a bottiglia 60 euro), 30 mila bottiglie circa di Rosso e tra 5 e 10 mila di Brunello Riserva (costo a bottiglia intorno ai 300 euro). – G. A.

Restyling per la cantina di Zýmē in Valpolicella



La cantina di Zýmē (dal greco lievito) si rifà il look. Siamo a San Pietro in Cariano, cuore della Valpolicella, dove Celestino Gaspari dal 1999 produce i grandi classici del territorio e sperimenta vie alternative. La nuova struttura, appena presentata alla stampa, si sviluppa a partire da una cava di pietra sedimentaria di origine quattrocentesca denominata "la mattonara". Il sito è stato inglobato in una struttura articolata su tre livelli per un totale di circa 3.300 metri quadri dove hanno trovato posto i locali per l'invecchiamento, quelli di rappresentanza oltre agli uffici. **All'interno le ottimali condizioni di temperatura e di umidità sono assicurate da una sorgente che**

sgorga da una spaccatura della roccia e insieme alle acque meteoriche si disperde in una cavità carsica scoperta durante gli scavi e valorizzata con un gioco di luci. L'edificio è racchiuso dentro una struttura in corten che riprende la nervatura della foglia di vite. In questi ambienti, un misto di antico e di moderno, si vinificano e si maturano i vini di Celestino Gaspari dai classici Amarone e Valpolicella, agli innovativi Harlequin (da 4 vitigni bianchi e 11 rossi), Kairos (da 4 bianchi e 11 rossi), al saporito From Black to White (da una mutazione genetica naturale della Rondinella) e altri ancora. Sono vini particolari che difficilmente lasciano indifferente chi li degusta. – A. G.

Conegliano Valdobbiadene verso l'Unesco. E intanto la Regione investe nella tutela



Non c'è due senza tre. Se il proverbio fosse vero, potrebbero ben sperare le Colline di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, iscritte nella Tentative List italiana delle candidature a Sito Unesco. Dopo Langhe Roero e Monferrato e la vite ad alberello di Pantelleria, potrebbe essere il territorio trevigiano il prossimo Patrimonio dell'Umanità italiano a tema vitivinicolo. Un nuovo passo

Enoturismo. Nell'anno di Expo, a che punto è l'Italia? Il rapporto delle Città del Vino alla Bit di Milano

a cura di Loredana Sottile

Produzione vitivinicola e superficie di ettari vitati tra le più importanti al mondo, ampia varietà del patrimonio ampelografico, numero di siti Unesco più elevati in termini assoluti, tradizione e varietà gastronomica tra le più invidiate sul palcoscenico internazionale. Ecco in sintesi i punti di forza del turismo enogastronomico italiano, fotografati dall'Osservatorio sul Turismo del Vino n. 12, promosso dalle Città del Vino, in collaborazione con l'Università di Salerno, che domani - 13 febbraio - verranno illustrati alla Borsa Internazionale del Turismo di Milano. Ciononostante l'Italia non sta crescendo come auspicabile - gli arrivi mondiali nel comparto enoturistico ammontano a circa 20 milioni, di cui solo 3 milioni sono quelli italiani - a causa dei punti deboli che pesano sull'altro piatto della bilancia: assenza di uno spirito di collaborazione realmente sistemico tra produttori; mancato dialogo tra operatori turistici dei diversi settori; scarso utilizzo delle tecnologie, soprattutto del web; bassa notorietà e reputazione di alcuni territori, tranne le regioni più note (tra gli esempi da *best practice* vengono ricordati Chianti Classico, Franciacor-

ta, Langhe).

"Il turismo del vino italiano sconta un pesante gap tra attrattività e competitività" commenta il direttore delle Città del Vino, Paolo Benvenuti *"I diversi punti di forza dovrebbero consentirci di figurare al primo posto in assoluto a livello mondiale, mentre a livello internazionale purtroppo primeggiano altri Paesi, soprattutto quelli di matrice anglosassone: Usa, Australia, Nuova Zelanda"* (vedi grafico). Dalla ricerca emerge, infatti, che se le produzioni vitivinicole del Nuovo Mondo sono basate quasi esclusivamente su vitigni alloctoni e quelle del Vecchio Mondo sui vitigni autoctoni, il fenomeno del turismo del vino segue una dinamica praticamente opposta: nel Vecchio Continente si trova ad uno stato embrionale. C'è anche da considerare che il comparto presenta una situazione di redditività bassa e rischiosa dovuta da una parte alle basse barriere all'entrata che non proteggono da fenomeni di imitabilità, dall'altra dalle elevate

verso questo traguardo è stato l'incontro tra l'Ats (Associazione Temporanea di Scopo Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità), la Provincia di Treviso e la Regione Veneto che ha dato il suo sostegno incondizionato alla pratica. *"Ad avvicinare l'orizzonte di questo importante traguardo"* ha sottolineato il presidente del Consorzio Innocente Nardi *"sono state le recenti deliberazioni della Regione Veneto che ha sempre sostenuto il progetto anche a livello economico ed istituzionale"*. E intanto **sempre dalla Regione arrivano 500 mila euro per la tutela internazionale delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche del settore agroalimentare veneto**, che si aggiungono alla prima trincea messa a disposizione nel 2014. Una somma che è stata affidata ad Uvive (Unione Consorzi vini veneti Doc) per intervenire in modo sinergico e capillare nella difesa legale delle denominazioni sul mercato internazionale.

barriere all'uscita che, non consentendo facili disinvestimenti (trattandosi infatti d'investimenti a elevata specificità, con conseguenti difficoltà di dismissione), non permettono l'agevole fuoriuscita dal settore. In questo contesto, però, non dimentichiamo un fattore chiave: Expo di Milano a meno di tre mesi. Quali opportunità? *"Il palcoscenico offerto dall'Expo"* risponde Giuseppe Festa, direttore del Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in Wine Business dell'Università di Salerno *"è una chance troppo ghiotta, soprattutto perché si tratta di un grande evento focalizzato su alimentazione e nutrizione, ma bisogna prestare attenzione a che Milano non sia percepito come unico locus e soprattutto, paradossalmente, come ponte verso altre destinazioni enoturistiche europee"*.

10 Best Wine Travel Destinations 2015 by Wine Enthusiast

- 1) FINGER LAKES (New York, USA)
- 2) PIEMONTE (Italia)
- 3) HAWKES BAY (Nuova Zelanda)
- 4) VALLE DEL RODANO (Francia)
- 5) ORLANDO (Florida, USA)
- 6) GALIZIA (Spagna)
- 7) OKANAGAN (Canada)
- 8) VALLE DELLA LOIRA (Francia)
- 9) MENDOCINO (California, USA)
- 10) ISTRIA (Croazia)

Il concorso Alambicco d'oro apre per la prima volta alle aziende vinicole

Anche le aziende vitivinicole potranno partecipare, per la prima volta, al concorso Alambicco d'oro (giunto alla 32ma edizione) promosso da Anag - Assaggiatori grappa e acquaviti con sede ad Asti, che finora vedeva in gara soltanto le distillerie. "Voglio evidenziare l'apertura alle aziende vitivinicole" osserva la presidente Paola Soldi (eletta a maggio scorso) "che troppo spesso non valorizzano in maniera adeguata i distillati prodotti con le loro vinacce. La sinergia fra il produttore vitivinicolo e il distillatore può portare solo a prodotti di qualità ed è questa che vogliamo valorizzare premiando anche chi cura le vinacce con la stessa passione con cui cura la vigna". **Negli anni ha partecipato al concorso circa il 60% delle circa cento distillerie attive in Italia, con un numero di etichette in gara compreso tra 120 e 180.** Ora è venuto il momento di aprirsi anche alla cosiddette 'grappe di fattoria'. Il termine ultimo per partecipare è il 31 marzo (info su www.anag.it).



supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Denis Pantini

foto

Sandro Michahelles (copertina),

Bertani, Fèlsina

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

13-14 febbraio
Buy Wine
il workshop B2B
di Toscana Promozione
Fortezza da Basso
Firenze

14 febbraio
Settima edizione di
Sorgentedelvino LIVE
Castello di Agazzano
(Piacenza)
fino al 16 febbraio

14 febbraio
Anteprima Chianti
Firenze
dalle 13 alle 19.30

15 febbraio
Anteprime
dei Consorzi toscani
Hotel Baglioni
Piazza Unità italiana, 6
Firenze

15 febbraio
Anteprima
Vernaccia
di San Gimignano
San Gimignano (Siena)
fino al 16 febbraio

17 febbraio
Chianti Classico
Collection
Stazione Leopolda
V.le F.lli Rosselli, 5
(Porta al Prato)
Firenze
fino al 18 febbraio

18 febbraio
Anteprima del Nobile
di Montepulciano
Montepulciano (Siena)
fino al 19 febbraio

18 febbraio
Vini d'Italia Tour
Gambero Rosso
Londra

20 febbraio
Benvenuto Brunello
Chiostrro Museo
Montalcino (Siena)
fino al 23 febbraio

21 febbraio
Live Wine
Salone internazionale
del vino artigianale
Palazzo del Ghiaccio
Milano
fino al 23 febbraio

22 febbraio
Gradito
l'abito rosso 2015
Hotel Westin
Europa & Regina
Venezia
dalle 11 alle 19

22 febbraio
Vini ad Arte
e Anteprima Romagna
Sangiovese riserva
Faenza (Ravenna)
fino al 23 febbraio

23 febbraio
Anteprima Sagrantino
Montefalco (Perugia)
fino al 24 febbraio

1 marzo
Terre di Toscana
Una Hotel Versilia
Lido di Camaiore (Lucca)
fino al 2 marzo

4 marzo
Mostra vini di Bolzano
Castel Mareccio
fino al 7 marzo

20 marzo
Vini Veri
Cerea (Verona)
fino al 22 marzo

A Londra chiude Vinopolis. Da 16 anni un'istituzione per la diffusione della cultura enoica Oltremantica

“2.5 acres of great wine, food & hospitality”. È questo lo slogan che ha accompagnato in questi 16 anni Vinopolis, una delle più importanti istituzioni del vino nella capitale britannica. Almeno fino ad ora. Il passato è d'obbligo perché il labirinto enoico sotto gli archi della ferrovia di Bankside, tra la Tate Modern e il Borough Market, sta per chiudere i battenti. **Addio previsto per il 31 dicembre 2015, quando questa piccola città del vino verrà sostituita da un retail di lusso.** Dal 1999 Vinopolis ha offerto ai wine lover di tutto il mondo - inglesi in primis - tour virtuali delle principali regioni vinicole del mondo, proponendo lezioni, degustazioni, ed eventi a tema. Cos'è successo poi? “È semplicemente l'offerta giusta al momento giusto e nel migliore interesse degli azionisti” ha dichiarato il portavoce di Wineworld, la società a capo della struttura. Le vendite di vino a luglio erano scese dell'8% rispetto all'anno precedente, attestandosi sui 7,3 milioni di sterline. Troppo poco per resistere? O forse si poteva fare qualche sforzo in più, a fronte dei migliaia di visitatori l'anno? “Cosa posso dire?” è la rassegnata reazione della wine educator Jennifer Franich “otterranno più soldi dalla vendita del contratto di locazione che dalla gestione di Vinopolis. Ma così Londra perde una grande istituzione: qui è dove la scintilla che in molti avevano per il vino, è diventata passione”. Tanto che oggi la Gran Bretagna è uno dei maggiori importatori mondiali di vino. Per l'Italia rappresenta il terzo Paese di destinazione: in valore 529,6 milioni di euro, tra gennaio e ottobre 2014, con una crescita del 5,6% sull'anno precedente. - **L. S.**

Strategie e investimenti enoici in tempo di crisi. Dalla Borgogna l'apertura al crowdfunding

Quotarsi in borsa? Non solo. Si può iniziare dal crowdfunding, come ha fatto Domaine Chanzy in Borgogna. Un piccolo passo per la cantina, un grande passo per il mondo del vino, visto che non si sta certo parlando di un'azienda di dimensioni ridotte: 35 ettari che si estendono nella Côte d'Or (in particolare Côte de Beaune e Côte de Nuits). L'obiettivo del Domaine francese è racimolare un po' di fondi (1,9 milioni di sterline per la precisione) attraverso il micro finanziamento dal basso, per potersi poi quotare alla borsa di Londra (la London Stock Exchange). L'offerta pubblica iniziale (IPO) è gestita dall'agenzia di crowdfunding Seedrs. Buono l'esordio: **in 24 ore sono state raccolte 136 mila sterline da oltre 130 investitori che si sono, così, assicurati una sorta di prevendita delle azioni stesse.** In questa fase il prezzo ad azione è di 1,20 sterline, con investimento minimo di 10 sterline. Sono inoltre previsti degli sconti, fino al 55% sull'acquisto dei vini, per chi superasse le 1000 azioni. Dopo la cantina francese, chi sarà il prossimo a scegliere il finanziamento dal basso?

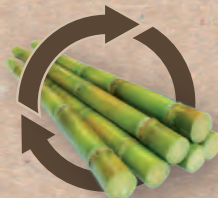


NOMACORC®

Select bio™

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI BIOPLASTICI
DERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO

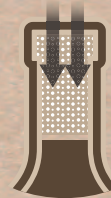
La prima chiusura
al mondo senza
impronta di carbonio



Polimeri
rinnovabili
di origine
vegetale



100 %
riciclabili



Gestione
ottimale
dell'ossigeno

www.nomacorc.com

trebicchieri



Vini d'Italia
tour 2015

2015

JANUARY

12 january
STOCCOLMA
Vini d'Italia

14 january
COPENHAGEN
Vini d'Italia

15 january
OSLO
Vini d'Italia

FEBRUARY

3 february
MIAMI
Vini d'Italia

5 february
NEW YORK
trebicchieri

10 february
CHICAGO
trebicchieri

12 february
SAN FRANCISCO
trebicchieri

18 february
LONDON
Vini d'Italia

26 february
MELBOURNE
trebicchieri

MARCH

2 march
SYDNEY
trebicchieri

14 march
DUSSELDORF
trebicchieri

APRIL

21 april
HOUSTON
Roadshow

24 april
MEXICO CITY
Roadshow

april
MUNICH
Vini d'Italia

MAY

11 may
TAIPEI
Roadshow

13 may
GUANGZHOU
Vini d'Italia

15 may
BEIJING
Roadshow

JUNE

1 june
VANCOUVER
trebicchieri

4 june
TORONTO
trebicchieri

9 june
HELSINKI
Vini d'Italia

12 june
MOSCOW
Vini d'Italia



GAMBERO ROSSO

PER INFO: WORLDTOUR@GAMBEROSSO.IT



by Pulltex®

Schur DropStop®





Nuovo calo per l'export francese

▲ a cura di Gianluca Atzeni

MOMENTO COMPLICATO

per l'industria francese di vino e alcolici, con le esportazioni che sono risultate in calo del 2,8% nel 2014 sia in quantità sia in valore, dopo un 2013 di flessione quantitativa e tenuta degli incassi. Anche se il bilancio della Fevs, presentato a Parigi, mette l'accento sul fatto che per i transalpini si tratti, malgrado tutto, della terza migliore performance di sempre. Le vendite complessive dell'associazione, che rappresenta l'85% dell'export nazionale di settore, si è attestato a 10,78 miliardi di euro, con 7,44 miliardi per il solo settore vino, che registra -3,3% in volume e -1,7% in valore. Bene lo Champagne (+5,2% e +7,8%), male i vini fermi a denominazione (-6,4% e -8,4%) mentre gli

Igp segnano +2,4% a valore con volumi stabili. Nuovo forte calo per le vendite fuori confine dei vini di Bordeaux che perdono quasi il 10% a volume e il 17% a valore (a 1,77 miliardi di euro), segno meno anche per Borgogna (-13% e -1%), per Beaujolais (-9,7% e -5,4%), per Côtes du Rhône (-5,1% e -0,8%); bene Val de Loire (+3,2% e +8,1%) e Languedoc Roussillon (+3,9% e +10,4%).

Guardando ai principali clienti della Francia: gli Usa guadagnano il 4% a valore (per la prima volta dal 2006 oltre 2 miliardi di euro), Regno Unito -10,4% (1,3 miliardi), Germania +6,2%, Singapore -7,9% e nuovo passo indietro della Cina a -17,4%, per effetto delle politiche governative contro l'ostentazione del lusso che non favoriscono i prodotti d'alta gamma. Verso l'Italia, l'export francese degli aderenti alla

Fevs (che conta 550 soci) è di segno positivo: nel 2014 sono stati inviati prodotti per 175 milioni di euro, il 5,8% in più del 2013. L'Italia è il 12mo Paese cliente dopo la Svizzera e prima della Spagna.

Alla luce di questi risultati, il numero uno di Fevs, Christophe Navarre (Moët Hennessy), si dice soddisfatto ma invita il settore a riflettere sulle debolezze del sistema: "Oggi le nostre imprese si trovano davanti un deficit strutturale legato alla disponibilità di materia prima, soprattutto il vino, e alla capacità dei Paesi concorrenti di proporrsi con un miglior rapporto qualità-prezzo". E se nel 2015 l'euro debole dovrebbe favorire l'export, occorre per la Fevs agire su tre livelli, con l'ausilio del governo centrale: "Sviluppare il potenziale produttivo, eliminare le barriere commerciali e consentire la valorizzazione dell'immagine dei nostri prodotti".

▲ IL MIO EXPORT. Umberto Cesari – Gianmaria Cesari

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

Molto alta. Siamo attorno al 90% del totale.

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

Si vende bene in Nord America, perché il consumatore ama e conosce i vini italiani; chi non sta rispettando le aspettative è il Sud Est asiatico, dove a mio avviso bisognerà investire ancora per anni prima di raccogliere risultati soddisfacenti.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Varia da Paese a Paese a dire il vero. Però diciamo che tutto sommato è abbastanza gestibile...

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

In una delle mie prime esperienze di lavoro in New Jersey, negli Usa, riuscii ad avere un appuntamento con il proprietario di una catena di numerosi ristoranti di successo. Mi ricevette nel suo ufficio con uno staff di 7/8 persone, in un'atmosfera che ricordava molto quella... del film Goodfellas di Martin Scorsese.



Il ramo agricolo di Tenimenti Angelini chiude il primo anno con +10,8% di vendite e punta ad allargarsi rilevando uno dei marchi storici del Verdicchio di Jesi, che potrebbe diventare il settimo tassello vitivinicolo della società

Un anno di Bertani Domains Spunta l'idea Fazi Battaglia

▲ a cura di Gianluca Atzeni

QUANDO, UN ANNO FA, CI FU L'ANNUNCIO UFFICIALE della nascita di Bertani Domains, Emilio Pedron (foto), attuale amministratore delegato, parlò di "progetto di ampio respiro", sintetizzando la filosofia alla base dell'operazione che fece confluire il ramo agricolo del gruppo Tenimenti Angelini nella Cav. G.B Bertani, che poi modificò il suo nome, appunto, in Bertani Domains. Sei aziende vitivinicole, dalla Toscana al Friuli passando per il Veneto, un patrimonio da 370 ettari in zone di alto pregio, a cui si aggiungono un migliaio di ettari nelle Marche. Pedron, dal suo quartier generale di Grezzana, nella Valpantena, gestisce la srl con l'occhio più all'innovazione produttiva che al semplice potenziamento della rete commerciale di vendita. E, con questa intervista sul primo anno di attività, abbiamo voluto fare il punto con l'amministratore delegato, che premette: *"Il nostro vuole essere un progetto capace di lasciare un segno importante nell'ambito del vino di qualità. Potevamo scegliere la strada diretta della distribuzione, ma siamo allo stesso tempo ricercatori agricoli e produttori"*.

Partiamo però dai numeri di questo primo anno.

Nel 2014, abbiamo venduto 3,3 milioni di bottiglie, espor-

tando i nostri vini in 44 mercati esteri. Si è trattato di un anno di generale consolidamento, nel quale sono stati superati ampiamente i 20 milioni di fatturato.

Se i numeri sono positivi significa che state anche assumendo del personale? Con quali obiettivi?

Sì, abbiamo oggi 130 dipendenti fissi e ne stiamo assumendo degli altri, perché dobbiamo darci delle strutture operative adeguate ai nostri progetti. Ma devo dire che ciò che ci sta impegnando di più è questa tendenza all'innovazione delle produzioni.

Ovvero?

Vogliamo dei vini che abbiano uno stile definito e unico. Per questo stiamo lavorando a tecniche di produzione nuove e diversificate. Ci definiamo ricercatori agricoli, e non potrebbe essere altrimenti visto il gruppo di cui facciamo parte. Abbiamo scelto la strada della distintività e della forte innovazione produttiva.

Ci faccia qualche esempio concreto.

Abbiamo messo a punto quattro progetti basati su una regola ferrea: territorio, vitigni autoctoni, stile innovativo e ricerca forte sul processo produttivo. Per questo, stiamo mettendo in piedi una sorta di Accademia di ricerca >>





che si avvale, attraverso partnership specifiche, di contributi di enti ed esperti italiani e stranieri, ad esempio Australia, California, Francia, che collaborano con noi a seconda di ciò che vogliamo sviluppare. Ad esempio, in Toscana presso la tenuta Tre Rose abbiamo creato un Nobile di Montepulciano, solo Sangiovese, figlio della viticoltura di precisione: dalla concimazione all'uso dei dati del monitoraggio satellitare su cui si basa la vendemmiatrice nella scelta delle uve da raccogliere. E sempre in Toscana, abbiamo dato vita a un blend delle migliori selezioni di Nobile di Montepulciano, Chianti Classico e Brunello di Montalcino che ha portato a un supertuscan, "Motu proprio", che uscirà quest'anno. Altri due progetti toscani riguardano la zonazione dei cru di Montalcino con Poggio al Granchio, Vigna Spuntali e Vigna del Lago, e l'utilizzo della antica pratica enologica del "governo", per un sangiovese in purezza che uscirà entro febbraio.

Invece per quanto riguarda il nord?

Con Puiatti stiamo lavorando sulla Ribolla, visto che si fa più fatica coi vini da vitigni internazionali del Friuli. Prima di Natale è uscito un metodo classico con base Ribolla, vitigno con cui è stato avviato un altro nuovo progetto che si fonda sull'infusione dei chicchi d'uva sul vino dell'anno prima, in una percentuale del 10% per due o tre mesi. In

poche parole, l'acino perde dolcezza e contribuisce all'ottenimento di un vino più aromatico. Essendo la ribolla un vitigno povero, cerchiamo di tirare fuori dalle bucce il più possibile. Inoltre, un altro lavoro lo abbiamo fatto con Bertani, attraverso il Novare: si tratta di un ritorno alla Corvina in purezza, senza appassimento ma con una doppia maturazione in pianta. Vogliamo evitare questi appassimenti che stanno invadendo il mercato.

A proposito, lei che quest'anno l'Amarone non lo ha fatto, come si schiera rispetto a chi parla di separazione con il Ripasso?

Il Ripasso è considerato un baby Amarone e la sua fortuna si deve a quest'ultimo. Io penso che ci sia bisogno di coerenza. Separarli significherebbe cambiare il vino e dire alla gente "ti offro un'altra cosa". Secondo me sarebbe un'operazione strumentale, forzata e non certo il frutto di un pensiero innovativo. Non possiamo cambiare idea a seconda di come soffia il vento.

Torniamo alle prospettive di crescita. Gran parte del vostro fatturato viene dall'estero, ma il mercato italiano come è andato?

Si parla tanto di caduta del mercato interno, invece noi siamo cresciuti nel 2014 più in Italia che all'estero, che >>

» rappresenta il 65% del nostro fatturato, soprattutto grazie a Germania, Usa, Canada e Nord Europa. Riassumendo abbiamo registrato +17% in Italia e +5% all'estero, per una crescita totale di Bertani Domains del 10,8%.

Sfrutterete il trampolino di Expo 2015, oppure fate parte di chi è ancora scettico sui suoi vantaggi?

Abbiamo deciso di partecipare, anche se vedo in Expo un'occasione collettiva piuttosto che un evento utile alla singola azienda. Il vino italiano ha bisogno di fare bella figura nel suo insieme.

Quali le previsioni per il 2015?

Puntiamo a salire del 15%, alla luce del fatto che i nostri progetti devono essere ancora pienamente sviluppati. Il nostro obiettivo è raggiungere presto i 30 milioni di fatturato, basandoci su questo taglio innovativo che dovrebbe destare l'interesse di un mercato a cui vogliamo raccontare i nostri vini.

Per fare questi numeri occorre però rinforzare la squadra. L'impressione è che Bertani Domains voglia allargarsi. Le faccio un nome: Fazi Battaglia della famiglia Sparaco-Giannotti, che con gli Angelini ha anche un rapporto di parentela

Siamo attenti al mercato e pronti ad accogliere altre aziende. È possibile che Fazi Battaglia entri nel gruppo, ma occorre andare con cautela perché dobbiamo ancora assestarci. È un importante marchio simbolo del Made in Italy e penso che un'azienda come questa che ha fatto grande l'Italia del vino possa funzionare. Ritengo, in generale, ci sia spazio per un ritorno di grandi marchi del passato. Del resto, nel 2008, al Gruppo Italiano Vini sono stato un fautore del ritorno in Italia di Bolla (che era nelle mani della statunitense Brown-Forman; ndr.).

Vi piacciono le cose difficili...

Sicuramente è un progetto ambizioso che richiederebbe molti sforzi economici. Ma penso sia un'opera meritoria ridare il successo a chi lo ha avuto in passato. La Fazi rappresenta 1,5 milioni di bottiglie, a cui ovviamente bisognerebbe trovare una diversa collocazione, visti i lunghi trascorsi in Gdo. Si tratta di un'azienda con bellissimi vigneti in collina per quasi 30 ettari. Le possibilità ci sono. Naturalmente, la gestione sarebbe centralizzata e coordinata da Bertani Domains, come per gli altri marchi.

Chiuderete l'affare già nel 2015?

Le trattative sono in corso e non nascondiamo il nostro interesse.



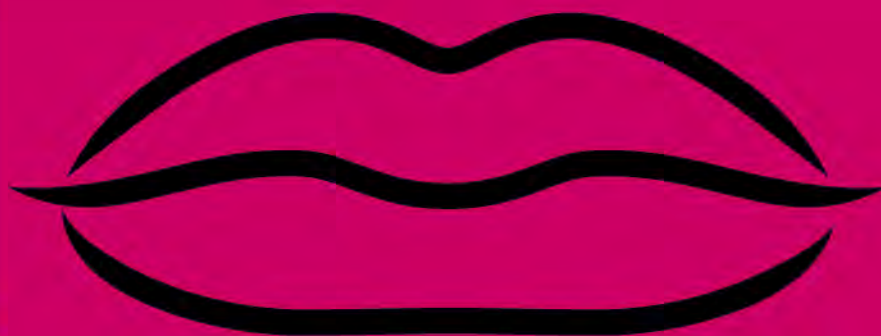
Un pasto senza vino
è come un giorno senza smartphone...
...e l'App Vini d'Italia del Gambero Rosso

Abbonati su www.gamberorosso.it/appvini



Gourmet

EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE



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

22-24 Novembre 2015

LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it



Si apre sabato la wine week toscana, iniziando da Firenze col Chianti Docg, per poi finire a Montalcino con Benvenuto Brunello: bilanci, progetti e curiosità da tutti i consorzi in campo. Mentre l'export complessivo vola verso i 760 milioni di euro

Anteprima delle Anteprime Toscane 2015

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

SI INIZIA CON IL CHIANTI DOCG

Anteprima per le aziende del Chianti Docg (3600 produttori, 15.500 ettari, 800.000 ettolitri di vino) significa presentare in degustazione l'annata 2014 e la Riserva 2012. All'appuntamento del 14 Febbraio prossimo a Firenze, nella nuova bellissima location della Manifattura Tabacchi (Via delle Cascine, 35) saranno oltre cento le cantine che dalle 13 alle 22 offriranno i loro Chianti ad esperti e ai wine lovers. Già, perché la novità di quest'anno è proprio aprire le porte ai consumatori. *“Il Chianti è un vino pop e vogliamo fare in modo che tutti possano apprezzare e godere della nostra denominazione. Per questo abbiamo deciso di andare incontro al pubblico più giovane”* spiega **Giovanni Busi**, presidente del Consorzio Vino Chianti Docg *“Il nostro è un percorso iniziato 4 anni fa, con il restyling del marchio - la nostra C di Chianti ora ricorda uno smile - e con una presenza più incisiva sui social media”*. Il Chianti nei giorni delle anteprime, sarà il soggetto di una campagna promozionale sulle emittenti Radio 1, 2 e 3.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Il 15 e 16 febbraio a San Gimignano, al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada in (Via Folgore 11), sarà la volta dell'Anteprima della Vernaccia di San Gimignano, l'unico vino bianco della settimana. Complessivamente saranno proposte un'ottantina di etichette suddivise tra l'annata 2014 e la Riserva 2013 mentre alcune delle 36 aziende presenti, offriranno anche delle annate più vecchie. Nel corso del 2014 sono stati imbottigliati 39.703 ettolitri di Vernaccia di San Gimignano, nelle tipologie annata e riserva, pari a 5.293.853 bottiglie di Vernaccia di San Gimignano e ad un giro d'affari di circa 37 mln di euro (+2,5% rispetto al 2013). **Letizia Cesani**, presidente del Consorzio della Denominazione riferisce che il travaso di volumi (circa il 15%), dal mercato domestico all'estero, continua. *“Da tempo stiamo discutendo l'aumento della nostra superficie vitata”* dice *“ma prima stiamo cercando di creare le condizioni per un incremento della domanda. La nostra Vernaccia, d'altra parte, ha delle caratteristiche particolari, di longevità e di struttura, che la rendono un vino di nicchia”*. Come di consueto nell'ambito dell'anteprima ci sarà la decima edizione di “Il Vino Bianco e i suoi territori”, che prevede un assaggio >>



alla cieca di 12 vini, di cui 6 Vernaccia di San Gimignano e 6 vini della Côte Chalonnaise. Si tratta di una degustazione/confronto tra vini, tradizioni, culture differenti per scoprire affinità e diversità.

CHIANTI CLASSICO COLLECTION

Il 17 e 18 febbraio a Firenze alla Stazione Leopolda (V.le Elli Rosselli, 5 - Porta al Prato) si svolgerà Chianti Classico Collection con la degustazione delle annate 2014 (39 anteprime dalla botte), del 2013 e della Riserva e della Gran Selezione 2012, proposte da 149 produttori per un totale di 517 etichette. Anche quest'anno al centro dell'attenzione ci sarà la Gran Selezione, il top di gamma del Chianti Classico, un'innovazione che sta conquistando un consenso sempre più ampio. *“Durante la Collection 2014 nonostante i tempi tecnici fossero proibitivi perché il via ministeriale arrivò a fine dicembre”* racconta **Sergio Zingarelli**, presidente in scadenza del Consorzio *“presentammo solo una trentina di Gran Selezione, stavolta sono 56 e nel 2016 sono convinto che arriveremo a 100, tanto che diverse aziende stanno lavorando per produrre più di una Grande Selezione”*. Ma non è l'unico progetto che è andato in porto. A bre-

LE ALTRE ANTEPRIME DI TOSCANA

Domenica 15 febbraio, sempre a Firenze, presso l'Hotel Baglioni (Piazza Unità Italiana, 6 dalle 9.30 alle 16.30) le Anteprime di Bolgheri, Morellino di Scansano, Montecucco, Maremma Toscana, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Valdichiana Toscana, Orcia, Bianco di Pitigliano e Sovana, Grandi Cru della Costa Toscana e Colline Lucchesi

ve, ci anticipa Zingarelli, la Commissione di lavoro appositamente costituita presenterà una prima bozza sulla creazione delle sottozone nel Chianti Classico. Un tema caldo destinato a diventare centrale nel rinnovato CdA del Consorzio. L'attuale presidente, tra l'altro, ci ha confermato la disponibilità a continuare nel suo mandato. L'anno prossimo si festeggerà il 300° anniversario (1716) dall'editto granducale di Cosimo III de' Medici, con il quale vennero stabiliti per la prima volta i confini del territorio di produzione del Chianti. Si preannunciano celebrazioni all'altezza della ricorrenza. >>

I NUMERI DELLA TOSCANA

Dai 456 milioni di euro del 2003 ai quasi 760 stimati del 2014 da Toscana Promozione. È stato un decennio di ascesa quasi costante per l'export di vino toscano, se si esclude il biennio 2008-2009. Un risultato che segna +66% in valore nel periodo considerato, merito di una politica promozionale che ha messo insieme pubblico e privato, consentendo soprattutto ai bianchi e ai rossi Dop di registrare buone performance in volume, in Ue ma anche in Nord America. Complessivamente la Toscana vale il 10% del totale dell'export italiano e si pone al terzo posto nella classifica nazionale, dopo Veneto e Piemonte. Secondo WineMonitor-Nomisma, la regione ha il miglior Ros (Return on sales-Ritorno sulle vendite) nazionale, con una percentuale del 6,1% su una media nazionale del 3,8%. Secondo i dati Ismea, aggiornati ai primi 4 mesi della campagna 2014/2015, il valore dello sfuso continua ad essere elevato anche se confrontato con i valori nazionali. Basti pensare al Brunello di Montalcino che con 792,5 euro/hl, si piazza al primo posto seguito dal Vino Nobile di Montepulciano che spunta i 347,5 euro/hl, dal Chianti Classico 230,63 euro/hl e poi dal Chianti Colli Senesi 157,50 ed infine dal Chianti con 152,50, di poco inferiore ai 157,5 della Vernaccia di San Gimignano. Un'analisi dei motivi che hanno portato a questi buoni risultati sarà illustrata nella conferenza di presentazione delle Antepime Toscane in programma a Firenze, sabato 14 febbraio alle 11.00 in Regione. Davanti a una platea di oltre 120 giornalisti italiani e stranieri, sono attesi gli interventi dell'assessore regionale all'agricoltura Gianni Salvadori; del vice direttore Toscana Promozione Silvia Burzagli; dell'enologo Vittorio Fiore. A moderare l'incontro sarà il presidente di Gambero Rosso, Paolo Cuccia.

» VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

L'Anteprima del Vino Nobile, alla sua ventunesima edizione, inizierà la sera del 18 Febbraio nei locali della Fortezza di Montepulciano. Record di partecipazione delle aziende che saranno ben 41. Per il pubblico la manifestazione aprirà i battenti sabato 14 febbraio, per gli operatori il 15 e il 16 ed infine 18 e 19 per la stampa. In degustazione i vini della vendemmia 2014, di cui sarà comunicata la valutazione in stelle, ma soprattutto il Nobile 2012, il Nobile Riserva 2011 e il Rosso di Montepulciano 2013. Nel 2014 sono state immesse nel mercato circa 7,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile (in linea con l'anno precedente) e oltre 3 milioni di Rosso di Montepulciano Doc (+ 24% rispetto al 2013). Montepulciano vuol dire un sistema vinicolo che vale 500 mln di euro dei quali 65 della sola produzione. "Ormai abbiamo finito le scorte in cantina" dice il presidente del Consorzio del Vino Nobile, **Andrea Natalini** "e anche i prezzi dello sfuso stanno tenendo bene (vedi box) tutt'al più il problema potrebbe essere quello di elevare il prezzo medio del Nobile, per molte aziende ancora troppo basso". L'export nel 2014 ha segnato un + 4% rispetto al 2013 portando all'80% la quota di prodotto che va all'estero mentre ormai solo il 20% viene commercializzato in Italia (il 47% in Toscana). Nel 2015 poi ricorreranno i 50 anni della fondazione (1965) del Consorzio di tutela, un compleanno che diventerà un evento a se stante.

A MONTALCINO CON IL BRUNELLO

La 23^a edizione di Benvenuto Brunello (20-23 febbraio) avrà come star il Brunello di Montalcino 2010, già giudicata come una delle migliori annate di sempre. La richiesta delle fascette di stato da apporre sulla bottiglia nel periodo Dicembre 2014-Gennaio 2015 è stata di 3.600.000 unità rispetto alle 2.500.000 del Dicembre 2013-Gennaio 2014. In campo anche la Riserva 2009 e Rosso di Montalcino 2013 oltre a Moscadello e Sant'Antimo. C'è curiosità invece per la valutazione in stelle del vino ottenuto dalla discussa vendemmia 2014. "Il Brunello sta passando un momento molto favorevole e la situazione di mercato è eccellente" afferma **Fabrizio Bindocci**, presidente del Consorzio "Le richieste sono sostenute e le Antepime di New York e San Francisco delle scorse settimane sono state un successo: specialmente la prima è stata al di là delle nostre migliori aspettative". Un interesse confermato dalla presenza di numerosi wine writer americani che da qualche tempo stanno battendo le cantine di Montalcino e dal folto gruppo di giornalisti atteso per Benvenuto Brunello. "Per noi il problema non tanto è farci conoscere, quanto mantenere i riflettori accesi sulla nostra denominazione" osserva Bindocci. Tra le novità l'atteso acquisto da parte del Consorzio degli spazi dell'ex seminario vescovile di Sant'Agostino che diventerà, non solo la sede consortile, ma anche il salotto della città.



L'eBook con tutti i TreBicchieri 2015

IN REGALO PER TE!

SCOPRI DI PIÙ

GAMBERO ROSSO®

vinitaly
Another love story in Verona

Verona, 22-25 Marzo 2015

trebicchieri 

della guida Vini d'Italia 2015

Domenica 22 Marzo 2015
dalle ore 11.30 alle ore 16.30

Sala Argento, PALAEXPO
Ingresso A2, Piano -1
Vinitaly - Fiera di Verona

I **VINI Tre Bicchieri** dalla guida del **Gambero Rosso Vini d'Italia 2015** protagonisti di un eccezionale percorso degustazione a Verona a **Vinitaly 2015**, 49° edizione del Salone internazionale dei vini e dei distillati di qualità.

L'**EVENTO Tre Bicchieri®** della guida **Vini d'Italia 2015**, guida che valuta assaggia e recensisce ogni anno la migliore produzione vinicola italiana, rappresenta in tutto il mondo l'appuntamento più atteso da professionisti ed appassionati del settore vitivinicolo (italiano e non).

I **Tre Bicchieri 2015** sono stati protagonisti a Roma, Tokyo, Shanghai, Hong Kong, Mosca, New York, Chicago, San Francisco, Melbourne e Sydney, Düsseldorf.
E il **Tre Bicchieri Tour** proseguirà il suo percorso con le due tappe di Vancouver e Toronto.

PER INFO E MODALITÀ DI PRENOTAZIONE:

Tel: 06/551121 e-mail: sponsorizzazioni@gamberorosso.it

RISERVATO A OPERATORI DEL SETTORE: TRADE, RISTORANTI, ENOTECHE E PRODUTTORI