anno 4 - n. 33 - 12 settembre 2013

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

BIOLOGICO, RICETTA ANTICRISI

VENDEMMIA 2013
Italia batte Francia: 45 mln di hl. Ma la Spagna tenta il sorpasso a quota 46 *pag.* 2

I PRIMI TRE BICCHIERI
Le aziende che si aggiudicano i Tre Bicchieri per la prima volta *pag.* 5

LA FORMAZIONE ENOGASTRONOMICA
Convegno alla Città del gusto il 18 settembre. C'è la De Girolamo *pag.* 6

LO SCAFFALE DEL VINO
La Gdo detta legge nella vendita delle bottiglie. E cresce il valore *pag.* 12

BIO E VINCENTE
Il vino biologico non conosce crisi. Il Sud tira la volata con più ettari *pag.* 14

Solo su sky Canale 411

La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.

www.ggori.com

GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

VENDEMMIA 2013, LE PREVISIONI. PER L'ITALIA PRODUZIONE VICINA A 45 MILIONI DI ETTOLITRI

a cura di Gianluca Atzeni

Produzione vicina a 45 milioni di ettolitri (+7% sul dato Istat 2012) e una buona qualità su tutto il territorio nazionale. È la previsione di Agrinsieme, su cui convergono anche Federvini e Unione italiana vini, per la vendemmia in corso, a seguito di un monitoraggio del territorio vinicolo italiano. "*Per la prima volta quest'anno le nostre organizzazioni hanno monitorato insieme l'andamento del settore*", dice il coordinatore di Agrinsieme, **Giuseppe Politi** "*e hanno condiviso le riflessioni ricavate dai propri osservatori economici*". Le tre sigle nei giorni scorsi hanno ribadito l'impegno a lavorare insieme a Mipaaf, Agea e Istat per rendere più efficiente il lavoro di analisi previsionali delle produzioni.

La produzione 2013 risulta non abbondante e su livelli leggermente sotto la media dell'ultimo quinquennio. Il quadro appare comunque abbastanza omogeneo a livello nazionale, in termini di intensità di aumento percentuale. "*Le aspettative dei nostri produttori sono incoraggianti*" afferma il presidente di Uiv, **Domenico Zonin** "*benché la situazione sia molto differenziata a livello locale in alcune regioni, nel complesso si delinea una sostanziale stabilità a livello nazionale*". Forti grandinate hanno provocato danni nel Nord Italia, ma in taluni casi il recupero è stato importante e la quantità è di poco al disotto della media. "*Nella maggior parte dei casi*" spiega il presidente di Federvini, **Lamberto Vallarino Gancia** "*le variazioni climatiche che ancora potrebbero interessare le regioni italiane ci obbligano a essere cauti, ma sia le condizioni ambientali sia i segnali colti in vigna ci consentono di essere ottimisti per il livello qualitativo dei nuovi vini*".

Sarà un'annata favorevole ai bianchi, con ottimi livelli di qualità; mentre per i vini rossi si attende un raccolto in linea con i dati 2012. Nessuna preoccupazione per il bilancio produttivo Ue: con Spagna in netto aumento e Francia in calo di 5/6 milioni di ettolitri, l'Europa dovrebbe confermare il raccolto della passata vendemmia.

CASTEL DEL MONTE DOC, TRA EQUILIBRIO DI MERCATO E PIANI DI ALLARGAMENTO

a cura di Gianluca Atzeni

Sembra aver trovato il giusto equilibrio sul mercato la Doc Castel del Monte, denominazione pugliese culla dei vitigni Nero di Troia e Bombino nero. Gli 850 soci (17 cantine) che producono circa 4-5 milioni di bottiglie annue, per un giro d'affari vicino ai 40 milioni di euro, dovrebbero raccogliere quest'anno tra i 65 e i 70 mila quintali d'uva: "*In netta crescita rispetto allo scorso anno*" dichiara a Tre Bicchieri il riconfermato presidente **Francesco Liantonio** (Torrevento), sottolineando il potenziale produttivo dell'intera Doc: 1.300 ettari e 130mila quintali. Anche se la quantità non è l'obiettivo primario del Consorzio se è vero che solo il 50% delle uve è rivendicato a Doc: "*Negli anni abbiamo voluto dare valore alle produzioni attuando una severa politica di controllo e autotutela*", osserva Liantonio (foto). E la progressiva crescita della quota di imbottigliato (tra 60 e 70%) è un segno tangibile di questa scelta. "*È chiaro*" aggiunge "*che ci attendiamo una remunerazione maggiore dai prezzi delle uve, lo scorso anno tra 40 e 60 euro a quintale*". Obiettivo che si raggiunge lavorando sulla piramide qualitativa. In questo senso, il Consorzio sta cercando di allargare la base produttiva inserendo le piccole Doc confinanti nel proprio perimetro produttivo, come avvenuto con la Doc Canosa qualche anno fa. Attualmente, è in corso un dialogo con le aziende che ricadono nella zona collinare della Doc Rosso Barletta (a base Nero di Troia): "*Speriamo in una conclusione positiva, sarebbe un'altra prova di unità del territorio delle Murge. E' necessario parlare la stessa lingua per proporci al meglio all'estero*". Dove Castel del Monte esporta il 70% della produzione, in gran parte in Ue e soprattutto Germania e Paesi Scandinavi. "*Anche per questo*" conclude Liantonio "*abbiamo riconvertito il 70% dei vigneti da tendone a spalliera. I mercati chiedono qualità e dobbiamo tenere il passo*".

L'ANALISI. L'ITALIA DEL VINO SUPERA LA FRANCIA. MA ORA SERVE IL PREMIUM

Con una produzione annua di 45 milioni di ettolitri, contro i 43,5 milioni della Francia, l'Italia enologica ha nuovamente superato la Francia. Un primato di cui andare orgogliosi vista la situazione non entusiasmante dell'economia italica: almeno il settore del vino è leader al mondo e non teme recessioni di sorta. Ancora più importante è il fatto che l'offerta aggregata del settore del vino italiano sia ormai da un decennio abbondantemente al di sopra della soglia dei 40 milioni di ettolitri annui di produzione, mentre quella francese quest'anno si attesterà su valori vicini ai 40 milioni di ettolitri. Significa che la quota di mercato internazionale del vino italiano tende anch'essa a stabilizzarsi e con essa il fatturato delle aziende produttrici. Notizia doppiamente importante con il Pil italiano in calo dell'1,8% nel 2013 dopo una contrazione del 2,3% nel 2012.

Adesso diventa fondamentale accrescere il prezzo medio pagato per le bottiglie italiane. Inseguire e superare, magari, anche i francesi nel settore premium. Nel primo semestre del 2013, infatti, la Francia ha esportato 3,6 miliardi di euro, dei quali 831 milioni di champagne e 1,1 miliardi di Bordeaux, mentre l'Italia, pur vedendo crescere il suo export del 10%, è rimasta al di sotto dei 2,5 miliardi. Il marketing delle migliori imprese produttrici italiane deve saper produrre un prezzo medio di domanda internazionale, soprattutto nei mercati ricchi per il vino contemporaneo, non troppo distante da quelli spuntati dai Crus francesi non di primissima categoria. La componente del valore deve crescere insieme ai volumi di produzione e di esportazione: produrre tanto e' positivo, ma lo è ancora di più se l'offerta e' capace di ottenere un elevato prezzo di vendita al consumo. È questa oggi la sfida più importante per l'enologia italiana: diventare un brand globale premium in grado di sfruttare al meglio la leva dei consumi e della domanda poco elastica al prezzo innescati dalla globalizzazione.

Edoardo Narduzzi @EdoNarduzzi

Prosecco superiore, prezzo delle uve invariato a quota 1,2 euro/kg

In attesa dell'avvio della raccolta, prevista per domenica a Conegliano, i prezzi delle uve del Prosecco superiore resteranno invariati e non dovrebbero superare la media di 120 euro a quintale, con valori superiori per le rive più ripide, le aree di viticoltura estrema. Lo ha deciso la filiera del Conegliano Valdobbiadene Docg in una riunione a cui hanno preso parte, oltre al Consorzio, le organizzazioni Cia, Coldiretti, Confcooperative, Unione generale coltivatori, Unindustria, Unione Agricoltori. "*La scelta è coraggiosa e conferma un forte senso di responsabilità da parte di tutte le categorie*", afferma il presidente del Consorzio di tutela Innocente Nardi "*siamo consapevoli, tuttavia, che il consumatore oggi non può sopportare rincari dei prezzi e abbiamo deciso di ridurre il guadagno di tutte le categorie per confermare la sua fiducia*". – ***G. A.***

ANDAMENTO PREZZI UVE CAMERA DI COMMERCIO DI TREVISO 01/12

	Prosecco D.O.C. / Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.			Superiore di Cartizze		
Uve Euro/Kg						
anno	min	max	media	min	max	media
2001	0,77	0,83	€ 0,80			
2002	0,88	0,93	€ 0,91			
2003	0,90	1,10	€ 1,00			
2004	1,00	1,05	€ 1,03	€ 2,10	€ 2,20	€ 2,15
2005	0,90	1,00	€ 0,95	€ 1,20	€ 1,40	€ 1,30
2006	1,00	1,10	€ 1,05	€ 1,40	€ 1,60	€ 1,50
2007	1,20	1,35	€ 1,28	€ 2,50	€ 2,70	€ 2,60
2008	0,90	1,10	€ 1,00	€ 2,70	€ 3,00	€ 2,85
2009	0,75	0,85	€ 0,80	€ 2,70	€ 3,00	€ 2,85
2010	0,92	1,00	€ 0,96	0	0	0
2011	1,10	1,30	€ 1,20	4	4,5	4,25
2012	1,15	1,25	1,20	3,50	3,80	3,65

Expo 2015: Veronafiere offre 5 milioni per il padiglione vino

A 596 giorni dall'inizio dell'Expo 2015 il vino cerca il suo spazio. Se, infatti, l'accordo con Veronafiere era stato siglato allo scorso Vinitaly, adesso è arrivato il momento di passare dalla teoria alla pratica. Per questo il presidente dell'ente veronese Ettore Riello e il direttore generale Giovanni Mantovani hanno inviato un piano al ministro Nunzia de Girolamo, offrendosi di realizzare il padiglione del vino e dell'olio con una spesa di 5 milioni di euro. Il progetto – secondo la proposta - sorgerebbe accanto al Padiglione Italia e si estenderebbe per 2mila mq, prevedendo nove aree tematiche: dal welcome to wine al wine shop. Ma questa è ancora la teoria. Adesso si aspetta l'approvazione da Via XX Settembre. – ***L. S.***

ProWein già sold out per il 2014. Nel 2015 crescono ancora gli spazi espositivi

Mancano ancora sei mesi, ma i preparativi per la prossima edizione del ProWein già fervono e non sono pochi i cambiamenti previsti. La fiera internazionale del vino e degli alcolici di Dusseldorf taglierà il nastro il 23 marzo prossimo, ma ha **già fatto sapere che le richieste di partecipazione sono da record e i padiglioni ormai sold out**. 50 i paesi ospiti – in aumento rispetto all'edizione precedente – e con il Canada che sceglie la soluzione dello stand collettivo. Proprio per far fronte alla crescita di domande, nel 2015 la fiera tedesca amplierà ulteriormente i suoi spazi – dal padiglione 9 al 17 – e dando la possibilità agli espositori di ampliare in altezza gli stand: dagli attuali 4 metri a 6. – ***F. C.***

LA SETTIMANA DEI CURATORI

E. Pira & Figli
Chiara Boschis Barolo
Cannubi 1999
92/100

Alla morte di Gigi Pira, esponente mitico del vino langarolo, un'altra storica famiglia rileva il marchio, affidandolo dagli inizi degli anni '90 alla più giovane degli eredi Borgogno: Chiara Boschis. Dai quasi 2 ettari tra Cannubi e San Lorenzo sono nate circa 10mila bottiglie del fantastico Cannubi 1999. Veste rubino brillante, aromi di bacche rosse e tannini setosi.

GIANNI FABRIZIO

Clos Rougeard
Saumur Champigny
Le Bourg 2008
93/100

È certo un giovincello che darà il meglio di sé tra qualche anno ma un vino di stoffa lo dimostra fin dagli albori. Da Cabernet franc fermentato in barrique ha naso intenso di frutta nera, spezie e sandalo, erbe officinali. Il legno non manca di fare capolino senza prendere però il sopravvento. Bocca setosa e fragrante, impetuosa e folgorante.

ELEONORA GUERINI

Falkenstein – Franz Pratzner
A. A. Val Venosta
Sauvignon '07
91/100

Gli assolati e ripidi pendii della Valle Venosta si sono dimostrati in questi ultimi anni uno degli habitat più interessanti dell'Alto Adige. Qui su suoli granitici Franz Pratzner realizza una piccola produzione di vini di livello estremo. Questo Sauvignon '07 spiega solo ora tutto il suo incredibile ventaglio di note vegetali, fruttate e fumé. Meraviglioso.

MARCO SABELLICO

Guida Vini d'Italia 2014 Sono 51 le aziende a cui è stato assegnato il Tre Bicchieri per la prima volta. Ecco l'elenco con i primi 25 nomi e i rispettivi vini vincitori. I restanti sul numero successivo.

Adami	Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Brut Col Credas '12	Veneto
Alois	Trebulanum '10	Campania
Bellafonte	Montefalco Sagrantino '09	Umbria
Bonanini	Cinque Terre '12	Liguria
Borgo Salcetino	Chianti Classico '11	Toscana
Cantina del Glicine	Barbaresco Currà '10	Piemonte
Cantina della Volta	Lambrusco di Sorbara Rimosso '12	Emilia Romagna
Ceraudo	Grisara '12	Calabria
Colle Santa Mustiola	Poggio ai Chiari '06	Toscana
Colombaio di Santa Chiara	Vernaccia di San Gimignano Campo della Pieve '11	Toscana
Conterno	Barolo Le Coste '09	Piemonte
Contesa	Montepulciano d'Abruzzo Riserva '08	Abruzzo
Contrada	Fiano di Avellino Selve Corte '12	Campania
Conventino	Nobile di Montepulciano '10	Toscana
Podere Il Castagno	Cortona Syrah Il Castagno '10	Toscana
Draga	Collio Malvasia Miklus '10	Friuli Venezia Giulia
Favati	Fiano di Avellino Pietramara '12	Campania
Fenocchio	Barolo Bussia '09	Piemonte
Fontanavecchia	Taburno Falanghina '12	Campania
Fraghe	Bardolino Cl Brol Grande '11	Veneto
Galassi	Sangiovese di Romagna Sup.NatoRe '10	Emilia Romagna
Gottardi	Pinot Nero Mazzon '11	Trentino Alto Adige
Marroneto	brunello di Montalcino Madonne delle Grazie '08	Toscana
Masseria Felicia	Falerno del Massico Rosso Et. Bronzo '10	Campania

Tullum, dentro c'è un paese intero.

il nuovo modo di bere Abruzzo
www.tullum.it

Alta formazione: il 18 settembre appuntamento alla Città del gusto di Roma

Per il decimo anniversario della nascita dell'Alta Formazione, il Gambero Rosso mercoledì 18 settembre ospiterà alla Città del gusto l'incontro La Formazione Enogastronomica, una giornata di studio che vedrà insieme rappresentanti del palcoscenico enogastronomico, associazioni ed esponenti politici, tra cui il Ministro delle Politiche Agricole, De Girolamo, il presidente Confagricoltura, Guidi, il presidente Uiv, Zonin, e chef come Heinz Beck, de La Pergola di Roma.

www.gamberorosso.it/images/cg/10anniscuole.pdf – *L. S.*

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Francesca Ciancio
ciancio@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Loredana Sottile, Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Edoardo Narduzzi, Attilio Scienza
foto
Consorzio Vini di Romagna, CIVB
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
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma
06.68896911 | poster@poster-pr.it

ENO MEMORANDUM

14 settembre
Moscato Wine Festival
Buccinigo d'Erba (Como)
Associazione Go Wine
tel. 0173 364631

14 settembre
Custoza e altra Garganega organizzato dal Consorzio vino Custoza
Villa Venier
di Sommacampagna (Verona)
fino al 15 settembre

15 settembre
Mille bolle sul ponte Coperto
Pavia
www.vinoltrepo.it

20 settembre
Enologica34
Alle radici del Sagrantino
Montefalco (Perugia)
fino al 23 settembre
enologicamontefalco.it

21 settembre
Gambellara wine festival
Gambellara (Vicenza)
Palazzo Cera
fino al 22 settembre
www.stradadelrecioto.com

26 settembre
Gioielli in fermento: il vino dell'Emilia Romagna incontra la bellezza
Enoteca Regionale Emilia Romagna
Rocca Sforzesca di Dozza
Ingresso libero
fino al 10 ottobre

28 settembre
"Lugana, armonie senza tempo"
presso il Chiostro del Museo Rambotti
Desenzano del Garda (Bs)
Dalle 18 alle 22
oltre 40 cantine
in degustazione gratuita

28 ottobre
Festival del Franciacorta in Cantina
"Camminata utile" tra arte, cantine, vigneti
fino al 29 settembre
www.festivalfranciacorta.it

29 settembre
Acetaie Aperte
30 acetaie della provincia di Modena aprono al pubblico sulle note di Verdi
consorziobalsamico.it

6 ottobre
"Bollicine"
focus-forum sui vini spumanti italiani
presso villa Foscarini-Rossi a Strà di Venezia
www.it-quality.it
fino al 7 ottobre

19 ottobre
Gusto Berico
Vino, Gastronomia e Arte a Vicenza
in centro a Vicenza
fino al 20 ottobre

20 ottobre
Vini da Terre Estreme
Villa Draghi
Montegrotto Terme (Pd)
fino al 21 ottobre

VINI&SCIENZA.
DOVE SONO LE RADICI DEI NOSTRI VITIGNI? La cultura idealista che ha pervaso la società europea della fine 800 ed inizio 900 nella letteratura e nell'approccio scientifico, ha lasciato una pesante eredità culturale che ha dato alla viticoltura un'origine mitologica ma lontana dalla verità. I presupposti di queste teorie erano legati alla necessità di dare all'origine delle varietà di vite una collocazione orientale, che consentisse al vino di assumere un'aura quasi mistica. Era fondamentale legare il vino agli esiti del Diluvio universale e quindi collocare le prime tracce del consumo di vino in Transcaucasia vicino al monte Ararat ed attribuire ai greci il merito di aver portato in Occidente la cultura del vino in età classica. Le ricerche di chemio archeologia e dell'analisi del DNA hanno portato nuova luce sui processi di domesticazione delle viti selvatiche e quindi sull'origine dei vitigni coltivati. La gran parte dei vitigni coltivati in Europa sono invece il risultato soprattutto di processi di domesticazione locale e l'apporto di DNA orientale-caucasico e greco, è molto modesto ed è avvenuto attraverso incroci spontanei. Inoltre i centri rifugio principali della vite selvatica che hanno consentito di salvare le viti selvatiche nel corso dell'ultima glaciazione, non sono in Transcaucasia come si pensava ma molto più ad oriente in Azebaijan e Turkmenistan. Anche il primo vino prodotto secondo Mcgovern non è caucasico ma iraniano, a Godin Tepe. Quale è il valore di queste scoperte fatte dai ricercatori dell'Università di Milano? Un valore tassonomico perché probabilmente queste viti hanno dei micro satelliti specifici che nessuna altra popolazione di viti selvatiche possiede e forse sono la mitica *V.aberrans* di Negrul ed un valore pratico perché tra queste viti selvatiche e domesticate si può annidare qualche genotipo che presenta (è già successo per quattro vitigni georgiani) una tolleranza alle malattie crittogamiche da utilizzare nello studio delle resistenze e per la creazione di nuovi incroci senza l'apporto di sangue americano.

Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi
di Milano

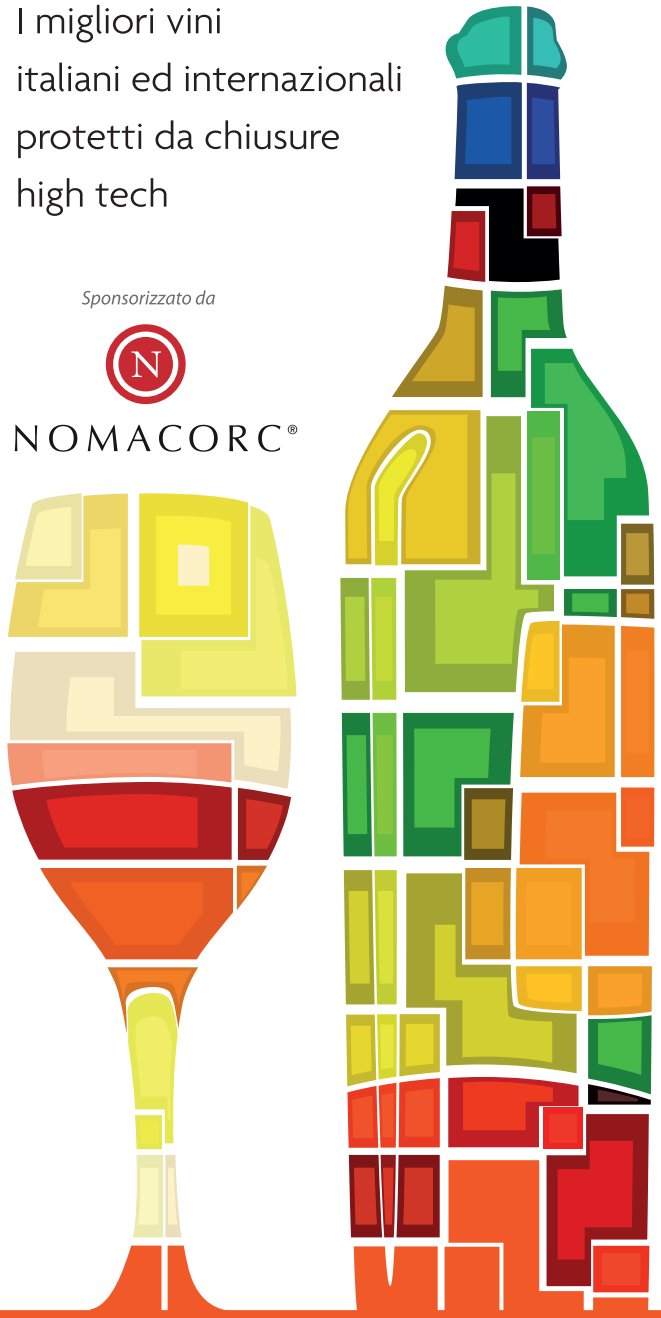
io non so di TAPPO

La tecnologia d'avanguardia a servizio della tradizione

I migliori vini italiani ed internazionali protetti da chiusure high tech

Sponsorizzato da

NOMACORC®



www.iononsoditappo.it

Gambero Rosso worldtour

trebicchieri

Gambero Rosso Vini d'Italia tour2013/2014

Gambero Rosso Top Italian Wines road show

EVENTI INTERNAZIONALI 2013/2014

CALENDARIO 2013 | CALENDARIO 2014

OTT | NOV | dic | GEN | FEB | MAR | APR | MAG

- 19 ottobre ROMA
- 24 ottobre SEOUL
- 28 ottobre OSAKA
- 31 ottobre TOKYO
- 4 novembre SHANGHAI
- 6 novembre HONG KONG
- 19 novembre MOSCA
- 25 novembre ZURIGO
- 27 novembre VARSAVIA
- 29 novembre PRAGA
- 14 gennaio STOCCOLMA
- 15 gennaio COPENHAGEN
- 16 gennaio OSLO
- 6 febbraio NEW YORK
- 11 febbraio CHICAGO
- 13 febbraio SAN FRANCISCO
- 10 marzo SYDNEY
- 12 marzo SINGAPORE
- 22 marzo DÜSSELDORF
- 23 aprile SÃO PAULO
- 28 aprile MEXICO CITY
- maggio MIAMI
- maggio VANCOUVER

INFO: eventi.estero@gamberorosso.it tel. +39 06 55112234

TRE BICCHIERI | ROADSHOW | VINI D'ITALIA

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS
RCR
Schur DropStop
by Pulltex
Partner Logistico Ufficiale Giorgio Giori

Bordeaux, emergenza maltempo: arriva il via libera per l'acquisto di vino sfuso

a cura di Loredana Sottile

SCATTATO IL PIANO DI EMERGENZA per il Bordeaux: ai viticoltori che durante l'estate hanno perso i vitigni a causa delle violente grandinate sarà consentito di acquistare il vino sfuso per aumentare i volumi, con data ultima 31 luglio 2014. Lo ha stabilito il presidente della Regione dell'Aquitania, Michel Delpeuch, su richiesta del CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux). **Il maltempo ha, infatti, danneggiato 25 mila ettari di vigneto per circa 350 proprietà che hanno rispettivamente visto andare in fumo l'80% del loro raccolto** per un valore stimato di 70 milioni di euro. La possibilità di accedere allo sfuso sarà concessa solo ai produttori che hanno perso più del 30% della produzione e per una quantità che non superi l'80% della loro produzione. Lo sfuso dovrà appartenere alla stessa denominazione del vino imbottigliato e per i rossi limitarsi alle vendemmie 2013, 2012 o 2011, mentre per i bianchi a quelle 2013 o 2012. Ma la restrizione più dolente riguarda l'etichetta che non potrà riportare il nome dello Chateau, ma solo il termine cuvée e l'immagine della proprietà. Per questo molti produttori hanno preferito soluzioni alternative, tra cui l'affitto di altre vigne. In ogni caso la situazione rimane grave e, per salvare migliaia di posti di lavoro a rischio, i vignerons chiedono anche l'intervento del ministro francese dell'agricoltura Stéphane Le Foll.

La Francia supera 5 miliardi di export di vini e liquori nel primo semestre

Sale a 5,1 miliardi di euro il valore dell'export di vini e liquori francesi (+1,4%) a fronte di una flessione in volumi dell'1,3%, soprattutto verso la Cina. A fare da traino a questa crescita, che arriva dopo due anni record, sono i liquori (+4% rispetto al +0,3% dei vini). Secondo i dati Fevs, l'associazione presieduta da Louis-Fabrice Latour che raggruppa l'85% del mercato francese, il solo settore vini segna un -1,7% in volumi (a 70,5 milioni di casse) e +0,3% in valore a quota 3,5 miliardi di euro. – *G. A.*

IL MIO EXPORT. Michele Chiarlo - azienda Chiarlo

1. QUAL È LA PERCENTUALE EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE?

Siamo ad un livello attorno all'80%

2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

In Italia da anni si predica l'impegno alla semplificazione, ma rileviamo invece il continuo arrivo di nuove complicazioni. Per quanto riguarda l'estero é certamente molto impegnativo seguire le regole burocratiche dei diversi Paesi, cosa richiede impegno e professionalità da parte del nostro personale.

3. COME SONO CAMBIATI L'ATTEGGIAMENTO E L'INTERESSE DEI CONSUMATORI NEI CONFRONTI DEL VINO ITALIANO?

Dopo il lungo periodo di moda sui mercati internazionali dei vini rossi muscolosi e rotondi, finalmente si rileva un deciso cambio di tendenza che privilegia i vini varietali, eleganti e freschi, determinando un crescente interesse verso i piacevoli vini da vitigni autoctoni italiani.

4. UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO

Nel 1987 unitamente ad altri quattro colleghi italiani, ho colto l'opportunità di sponsorizzare il primo ristorante italiano a Mosca, l'Arlecchino, nato dalla collaborazione di un ristoratore italiano e l'Associazione dei produttori cinematografici sovietici; andammo all'inaugurazione in compagnia di Ugo Tognazzi, che in quella serata ricevette un premio dai cineasti locali.

Chiarlo | Strada Nizza-Canelli | Calamandrana | Asti | www.michelechiarlo.it

NEL PROSSIMO NUMERO
MONTERAPONI

ph Consorzio Vini di Romagna

ALBANA DI ROMAGNA. TERRITORIO. L'Albana è una varietà autoctona a bacca bianca la cui area di coltivazione comprende una ventina di comuni dislocati nella provincia di Ravenna, Forlì Cesena e Bologna. Il suolo più adatto alla sua coltivazione è quello del cosiddetto "Spungone" romagnolo, una vasta barriera calcarea con fossili marini che attraversa il cuore della Romagna, da Bertinoro fino alle avanzate propaggini dell'Imolese. **SUPERFICIE VITATA.** Parliamo di 853 ettari in tutta la Docg L'Albana ama le potature lunghe a causa della scarsa fertilità delle gemme basali e sesti d'impianto radi che servono ad avere una maggiore ››

ph Consorzio Vini di Romagna

ventilazione nel vigneto, vista la sua sensibilità all'oidio e ai marciumi acidi. **ECONOMIA.** Stando ai dati del 2010 un ettaro vitato si aggira intorno ai 50mila euro. **VINI**. La vinificazione dell'Albana è un po' croce e delizia di tutti gli enologi a causa della sua predisposizione all'ossidazione. Come si sente spesso dire è un vitigno a bacca bianca con tutte le caratteristiche di un vitigno a bacca rossa. Un'Albana secca ha un colore giallo abbastanza carico che tende a dorarsi con il tempo; ha un naso floreale con ricordi di biancospino e ginestra che evolvono su note surmature di albicocca, mela gialla e pesca.

NEL PROSSIMO NUMERO
CAMPI FLEGREI

La Gdo, complice la crisi, erode sempre più mercato ai canali classici di vendita di vino. Super e Iper puntano a creare valore intorno al prodotto. Ma serve un'alta formazione all'interno delle aziende produttrici

Il potere dello scaffale

a cura di Francesca Ciancio

GDO BATTE HORECA, CHE, COME I CANALI A "maggior valore aggiunto" come enoteche e wine bar, deve arrendersi al "potere" dello scaffale dei Super, che diventa la cartina tornasole di un cambio di stile nei consumi. Ma a vincere su tutti è la crisi. Infatti la recessione ha messo la parola fine al fatidico rapporto qualità/prezzo negli acquisti di vino nei supermercati, nel senso che i consumatori privilegiano o il prezzo o la qualità. Infatti crescono gli acquisti dei vini sotto i 3 euro e quelli sopra i 6. Come dire, un conto è ciò che bevo, un conto è ciò che regalo. Il consumatore si è fatto più esperto, cerca bottiglie a denominazione di origine anche quando va all'iper per prendere beni di prima necessità. Il lungo scaffale del vino illuminato dalle decine di luci del reparto dedicato, sta diventando sempre più meta ambita da produttori e consumatori. Alla politica dei prezzi, leva monopolista di vendita fino a qualche anno fa, si affiancano sempre più quelle della promozione e della comunicazione.

L'OBIETTIVO SEMBRA ESSERE QUELLO DI NON OFFRIRE più solo un prodotto, ma un "valore". Ed è proprio il valore che cresce, laddove il segno meno riguarda ancora i volumi. Si compra meno ma si acquista meglio. Esempio calzante è il calo a due cifre di vini a base Nero D'Avola e Trebbiano, classiche proposte da sconto che, complici la crisi e la scarsa vendemmia 2012 che ha causato un'impennata dei prezzi, hanno risentito del cambiamento delle scelte dei consumatori. Il risultato è che il dato macro è +2,6% in valore, -6,4% in volumi. "*Dal punto di vista della redditività va molto meglio*" spiega a Tre Bicchieri **Lorenzo Tersi**, esperto di mercati del mondo del vino "*conta sempre più la marca e il valore emozionale che un'azienda riesce a creare attorno a un'etichetta. Penso a Santa Margherita e al suo concorso letterario per le retroetichette. Una leva che ha avvicinato un'altra tipologia di cliente a quei vini. Sul medesimo terreno ma in senso opposto, vanno letti i dati sulle vendite nei discount, dove infatti il prezzo tiene e si recupera in volumi*". Chiaro è che continuano ad essere gruppi, cooperative e solidi marchi ad essere presenti in questo canale, ovvero quelle imprese che sostengono grossi sforzi economici per certificare i processi produttivi come richiesto dalla catene. "*Stare in Gdo ha dei costi elevati, non c'è dubbio*" continua Tersi "*ma se hai un valore di "seduzione" alto, sarà la grande distribuzione a cercarti. Per il resto anche la Gdo sta "delistando", ovvero riducendo e focalizzando*". E infine i consigli: "*Le aziende devono investire in formazione*" conclude Tersi "*preparare dei bravi marketing manager che sono il collante fondamentale tra l'impresa e la Gdo e poi innovare, anche nel packaging. Penso all'uso che si fa all'estero del tappo a stelvin, ormai prevalente nei supermercati*".

ENRICO FINZI È SOCIOLOGO E PRESIDENTE DELL'ISTITUto di ricerche Astra. Tra i suoi clienti non manca- »

no grossi brand del mondo del vino interessati a capire come meglio collocarsi sullo scaffale. "*Oggi i volumi si fanno in Gdo che però è ancora un canale penalizzato da una percezione di scarsa qualità. Questo succede perché sugli scaffali c'è ancora tanta confusione, troppe etichette, grande rotazione e poca persistenza. Il consumatore sceglie il vino in base alla sua provenienza, al vitigno e solo dopo in base alla marca. Il lancio di nuovi prodotti si è ridotto di un sesto, perché i produttori stanno disinvestendo dalla ricerca e dalla qualità, ma questo nessuno lo dice.*" **Fabio Magon** in qualità di marketing director della Campari Wines ben conosce il mondo della grande distribuzione. "*Io ricondurrei tutto allo spostamento dei consumi, dal fuori casa al dentro casa e di conseguenza all'abitudine sempre più diffusa di scegliere un vino sullo scaffale. E' chiaro che c'è un costo di entrata alto, ma molto dipende dall'abilità nella contrattazione. Per questo sostengo che la formazione di personale specializzato in azienda è fondamentale*".

Antesignana della vendita dei vini pugliesi autoctoni in Gdo è stata l'azienda salentina Mottura. A metà anni '90 le bottiglie provenienti da quel territorio erano appannaggio degli imbottigliatori del Nord. Oggi Mottura - con 3 milioni di bottiglie – può contare su una quota di mercato del 35 % sui vini pugliesi ed è il 25esimo marchio più distribuito in Italia. Un successo non frutto del Caso come ci spiega **Pasquale Mottura**: "*Il problema maggiore del mondo del vino italiano è il suo nanismo, quindi è strutturalmente impedito in partenza a entrare nella Gdo, a meno che non si intraprenda la strada delle fusioni, delle incorporazioni, puntando alle dimensioni. Quando abbiamo iniziato noi, il vino sullo scaffale era percepito come una commodity ed era confuso tra tanti piccoli e grandi formati. Oggi trovi tanta qualità, grande quantità di scelta. Anzi, se è cresciuta la cultura del vino, secondo me lo si deve anche al lavoro fatto dalla grande distribuzione*". Anche l'imprenditore pugliese chiosa sull'importanza della formazione: "*Bisogna essere un'azienda fortemente strutturata*" conclude Mottura "*conoscere le regole della promozione, della logistica, del servizio, possedere una grande velocità di risposta alle richieste. Essere una grande azienda significa anche essere pronti ai cambiamenti e ai nuovi scenari*".

DATI SymphonyIRI AGGIORNATI AL 31 AGOSTO 2013

	Valore	Volume
Dato macro	+2,6%	-6,4%
Bottiglie da 75cl	+1,8%	-6,4%
Andamento di alcuni vitigni principali		
Nero D'Avola	-8,3%	-24%
Trebbiano	-8%	-19%
Sangiovese	-6,7%	-22,3%
Prosecco	+11%	+10%
Per aree geografiche in volumi nella Gdo		
Sud		-13%
Centro		-10%
Nord est		-7%
Nord Ovest		+7%

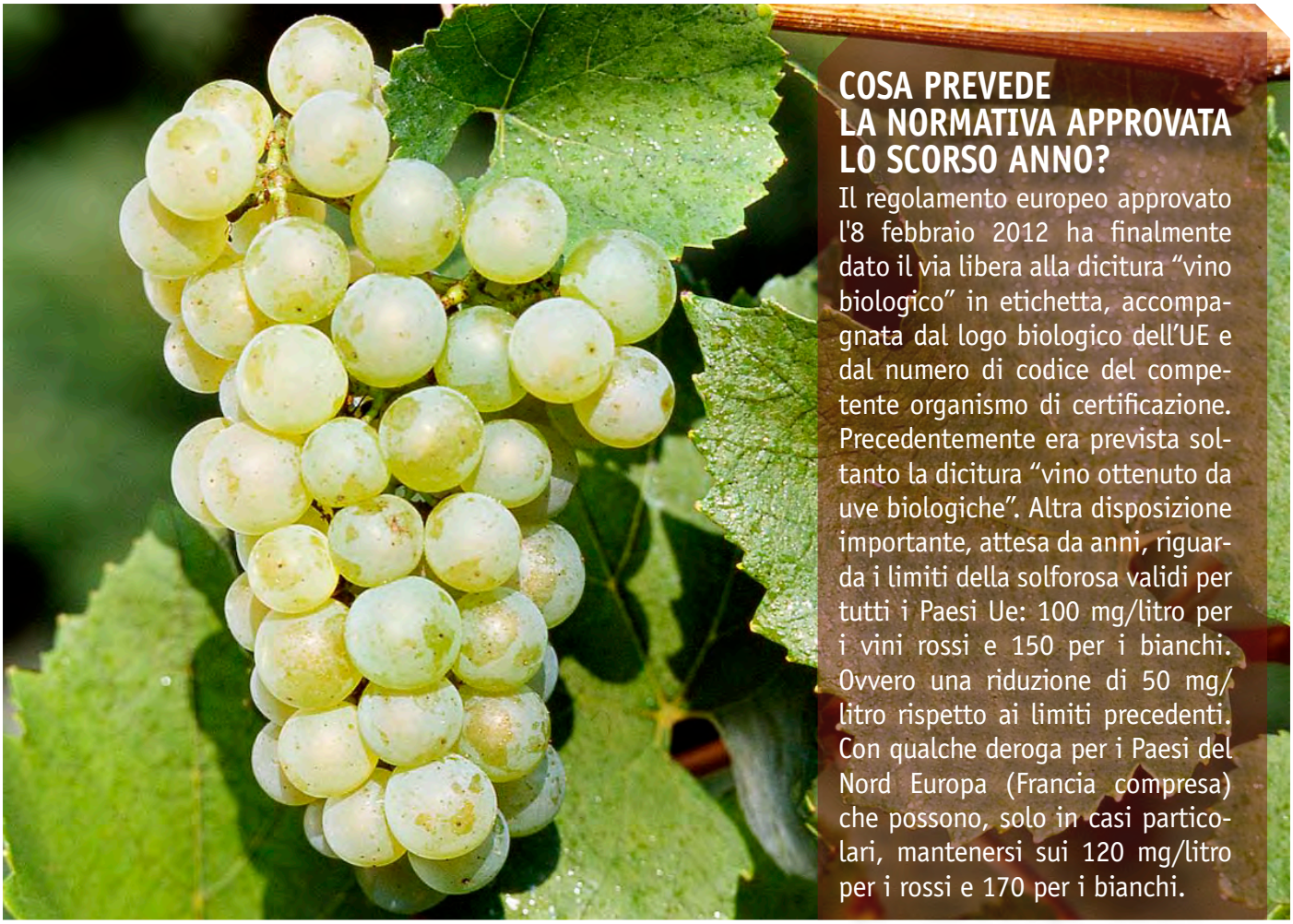
A conclusione del Sana di Bologna, ecco il punto sulla viticoltura bio italiana ed europea. Con l'analisi dell'Ice sul mercato francese e su quello britannico per capire come essere competitivi e come conquistare gli spazi ancora disponibili

Crollano i consumi? Non per il biologico

a cura di Loredana Sottile

Sette anni di fortuna ininterrotta. È quella che, secondo la Cia, sta toccando all'agricoltura biologica, un settore anticiclico e impermeabile alla crisi che nel primo semestre del 2013 ha registrato un incremento delle vendite dell'8,8%, a fronte di un crollo dei consumi alimentari convenzionali del 4%. I dati incoraggianti vengono da Bologna, dove si è appena conclusa la 25esima edizione di Sana, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, che ha messo insieme i maggiori attori del settore, tutti concordi nel parlare di vero boom: nel 2011 le superfici mondiali coltivate ad agricoltura biologica sono ammontate a 37,2 milioni di ettari e sono cresciute del 10% sull'anno precedente, mentre gli operatori sono arrivati a quota 1,8 milioni (+14,3%). Il mercato globale oggi è valutato circa 48 miliardi di euro e in particolare quello europeo è cresciuto del 9% con in testa Germania (6,6 miliardi di euro), seguita da Francia (3,8 miliardi di euro) e dal Regno Unito (1,9 miliardi di euro). L'Italia è al quarto posto della classifica con 1,7 miliardi di euro di valore del mercato interno (3,1 se si considera anche l'export), mentre crescono anche le superfici a biologico: 1,1 milioni di ettari con in testa cereali per un totale di 210mila ettari.

E il vino? Secondo i dati Sinab la viticoltura al momento è all'undicesimo posto della lista con 57,3 mila ettari (di cui 36,9 mila effettivi e 20,4 mila in conversione). Ed è il Sud ad occupare le prime posizioni. Con ampio scarto la Sicilia si conferma la regione con la maggior superficie vitata biologica: 16,1 mila ettari. Seguono la Puglia con 10,1 mila ettari e la Toscana con 5,9 mila ettari. Invece la regione che ha registrato la crescita maggiore per l'intero settore dell'agricoltura biologica è l'Umbria con il 33,7% (47mila ettari totali e 3,5 mila vitati). La meno "enologicamente" biologica? La Valle d'Aosta con appena 15 ettari, anche se bisogna considerare che è anche la regione più piccola d'Italia. In generale, comunque, negli ultimi anni sono aumentate le richieste di certificazione, complice, probabilmente l'approvazione lo scorso anno del regolamento comunitario che riconosce come tale il vino biologico (vedi box). »



COSA PREVEDE LA NORMATIVA APPROVATA LO SCORSO ANNO?

Il regolamento europeo approvato l'8 febbraio 2012 ha finalmente dato il via libera alla dicitura "vino biologico" in etichetta, accompagnata dal logo biologico dell'UE e dal numero di codice del competente organismo di certificazione. Precedentemente era prevista soltanto la dicitura "vino ottenuto da uve biologiche". Altra disposizione importante, attesa da anni, riguarda i limiti della solforosa validi per tutti i Paesi Ue: 100 mg/litro per i vini rossi e 150 per i bianchi. Ovvero una riduzione di 50 mg/litro rispetto ai limiti precedenti. Con qualche deroga per i Paesi del Nord Europa (Francia compresa) che possono, solo in casi particolari, mantenersi sui 120 mg/litro per i rossi e 170 per i bianchi.

"*L'adozione della dicitura e del logo hanno sicuramente stimolato il produttore biologico ad aprirsi alla certificazione, in modo da poter comunicare in modo ufficiale il proprio lavoro*" dichiara a Tre Bicchieri Roberto Lovato responsabile di Agroalimentari e Vini dell' Ice "*dall'altra parte il riconoscimento ha reso il consumatore più fiducioso e meno diffidente nei confronti di un prodotto troppo a lungo percepito come controverso e poco chiaro. Ma, ad un anno dall'entrata in vigore della normativa è ancora troppo presto per aspettarsi una completa consapevolezza e conoscenza in materia*". E magari il prezzo spesso non aiuta. "*Diciamo*" continua Lovato "*che non tutti sono disposti a pagare il differenziale che contraddistingue il vino biologico da quello tradizionale, ma è chiaro che il produttore debba tener conto di una produzione ridotta che giocoforza finisce per incidere sul prezzo*".

Ci spostiamo dall'Italia per guardare a Francia e Regno Unito (rispettivamente al secondo e terzo posto della classifica bio stilata dal Sinab). Nel primo caso si tratta di un Paese diretto concorrente che produce ed esporta come e più dell'Italia. O, per dirla con Lovato, "*si tratta di un paese autosufficiente nella produzione alimentare, bio e non*". Uno studio realizzato dai trade analists dell'Ice sul settore bio transalpino indica il 2012 come l'anno di maggiore crescita proprio per la certificazione, vino in testa con concentrazioni maggiori nelle Regioni Languedoc-Roussilon, nella Regione PACA (Provence-Alpes Côte d'Azur) e in Aquitania. La vendita in valore si è assicurata il secondo posto con 413 milioni di euro e un incremento del 15% sul 2011 (+ 65,9% in cinque anni). E anche le esportazioni sono in forte aumento: se l'agricoltura bio francese vale 309 milioni di vendite all'estero, il vino ne costituisce la parte più ingente con una percentuale del 58%.

"***Parlando di Regno Unito, invece, non si può*** *dimenticare che ci riferiamo ad uno dei maggiori mercati di sbocco per le produzioni alimentari italiane*", chiarisce subito il dirigente Ice, ricordando che il nostro Paese nel 2012 ha fatturato in Gran Bretagna 2 miliardi di sterline solo per il settore agroalimentare, di cui 478 milioni per il vino (fa meglio solo la Francia con 1,1 miliardi di sterline). Cosa succede sul versante bio? Lo studio Ice mostra una produzione biologica alta, ma in diminuzione rispetto al 2011, con 656mila ettari (-8,7% rispetto al 2011). Tuttavia cibo e bevande biologiche continuano a riscontrare forte interesse: quattro famiglie su cinque li acquistano con frequenza. E allora, come inse- »

rirsi in questo mercato? "*Prima di tutto*" spiega Lovato "*tenendo presente che l'elemento chiave del Regno Unito, di differenziazione rispetto ad altri mercati europei, è l'enorme potere d'acquisto di pochi operatori della Gdo, come Morrisons, Tesco e Waitrose. Anche se le maggiori percentuali di vendita per il biologico si registrano on line, tanto che Tesco ha introdotto una nuova area biologica sul suo sito web con consegna a domicilio*". A tal proposito si tenga presente anche la case history di successo rappresentata da Ocado, il supermercato inglese on line, che nel 2012 ha aumentato la vendita di prodotti biologici del 6,4% superando i maggiori concorrenti (d'altronde anche in Italia l'accoppiata biologico-web sta dando buoni risultati). A livello geografico le aree inglesi più attente e sensibili alle vendite bio sono quelle del Sud e del Sud-Est: Londra da sola rappresenta quasi un terzo delle vendite di tutto il Paese. Tra i punti deboli del sistema l'Ice individua la logistica, in particolare i costi del trasporto, considerato che gli importatori britannici spesso preferiscono fare dei piccoli ordini per non riempire il magazzino. E, purtroppo, molti produttori italiani per non affrontare i costi, finiscono per rinunciare ai clienti, nonostante l'opportunità che un piccolo ordine fatto oggi potrebbe significare nel medio e lungo termine.

SUPERFICI E COLTURE (ha)

TOTALE	57.347
Sicilia	16.144
Puglia	10.173
Sardegna	970
Calabria	2.184
Lazio	1.800
Toscana	5.887
Emilia Romagna	2.446
Marche	3.278
Umbria	3.569
Basilicata	609
Piemonte	1.042
Abruzzo	3.699
Campania	772
Lombardia	945
Veneto	2.363
PP. AA. TN e BZ	612
Molise	304
Friuli Venezia Giulia	495
Liguria	40
Valle d'Aosta	15

Fonte: Sinab

UNIONE EUROPEA
REALIZZATO CON I FONDI FEARS
PSR ABRUZZO 2007-2013 - MISURA 1.3.3

Tollo, piccola Terra nell'Abruzzo Citeriore,
non molto lontana dal Mare Adriatico, e celebre pel suo vino.
(Padre Bernardo Maria Valera - Napoli 1747)

Tullum, dentro c'è un paese intero.

Tullum ha qualcosa di speciale: coincide con il territorio di un comune, Tollo. Da millenni qui brilla la vite tra storia, cultura, terroir esclusivi e un clima unico. Provate a immaginare l'orgoglio dei viticoltori del paese nel donare il loro patrimonio più prezioso, interpretato con uno spirito diverso che abbraccia tradizione e modernità: il nuovo modo di bere Abruzzo.

CONSORZIO TUTELA DOC TULLUM

il nuovo modo di bere Abruzzo

Consorzio Tutela TULLUM - Via S. Lucia 4 - 66010 - TOLLO (CH) - info@tullum.it - **www.tullum.it**

SINERGIA ADV.