



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

PICCOLI COMUNI DEL VINO SI FONDONO. QUALI TUTELE PER LE DOC?

PROMOZIONE

Occhi puntati
sulla nuova
graduatoria Ocm.
Per il prossimo anno
regole da rifare *pag. 2*

SICILIA

Approvato il codice
di nomenclatura:
stop ai dati
alterati dell'export
regionale *pag. 2*

ETICHETTE

Elenco degli
ingredienti? Ecco
cosa succede se
l'orientamento Ue
prevale *pag. 3*

SANNIO

Il punto ad un anno
dall'alluvione. Le
aziende denunciano:
"Ancora nessun
risarcimento" *pag. 12*

REFERENDUM

Piccoli Comuni
del vino verso
l'accorpamento.
Cosa cambia nei
disciplinari? *pag. 16*



Ocm Promozione tra ricorsi e scadenze. Per il prossimo anno regole da rifare



Rimettere mano alle regole del gioco, rendendole chiare e semplici, per evitare grovigli burocratici e, ovviamente, ricorsi legali che possono mettere a rischio il percorso di assegnazione dei finanziamenti per la promozione del vino italiano nel mondo. Il bando **Ocm Promozione 2016/2017** sarà ricordato sicuramente per la scia di polemiche che si è portata dietro e, proprio per questo, dovrà servire da lezione per tutti gli attori della filiera del vino, dal Mipaaf alle Regioni ai sindacati e organizzazioni di categoria. Due anni di gestazione dei regolamenti sembrano non essere stati utili, visti i risultati. Da parte delle associazioni – non è la prima volta – si sottolinea la mancanza di certezze sui criteri di selezione. Il risultato è sotto gli occhi di tutti: la pubblicazione del decreto ministeriale del 26 luglio 2016, che conteneva la graduatoria dei 18 progetti ammessi a finanziamento

(30 milioni di euro il plafond messo a disposizione dal Piano nazionale di sostegno al settore vino), è stata contestata da diverse aziende escluse, che davanti al Tar hanno chiesto la sospensione della validità del decreto Mipaaf. Il Tribunale amministrativo, nella sentenza dell'11 ottobre, ha deciso di rimandare le discussioni nel merito dei ricorsi alla primavera 2017 (21 marzo), concedendo al Mipaaf 60 giorni di tempo per argomentare, in un apposito dossier, le proprie scelte sulla graduatoria di luglio che, secondo i giudici amministrativi, resta valida. Nel frattempo, il nuovo elenco dei beneficiari stilato dal Mipaaf, dopo l'intenso lavoro di riesame delle domande, svolto in queste settimane nell'ambito di una task force apposita con i tecnici Agea, non tarderà a far discutere. I tempi per comunicare all'Ue i contratti definitivi sui piani di promozione del vino restano quelli del 14 ottobre. Prendiamo a prestito la domanda che pone Franco Postorino, direttore organizzativo di Confagricoltura (che in questo bando ha presentato quattro diversi progetti): “*Se un bando Ocm provoca tutto questo malcontento viene da chiedersi se sia ben fatto. Ecco perché riteniamo che ci sia bisogno di regolamenti e decreti meno farraginosi, più semplici. Sono tanti gli imprenditori che investono e vogliono investire sull'internazionalizzazione del vino italiano, nonostante questa burocrazia. Non dimentichiamolo*”. – G. A.

Approvato il codice nomenclatura combinata per la Doc Sicilia: si inizia dal primo gennaio. Così il vino siciliano non potrà più essere inserito nel computo dell'export di altre regioni

a cura di **Andrea Gabrielli**

Insieme al Prosecco, anche la Doc Sicilia a partire dal 1 gennaio 2017 avrà un proprio codice di nomenclatura combinata. Secondo Antonio Rallo, presidente dell'Unione Italiana Vini, si tratta di “*Una nuova affermazione del sistema Paese, frutto dell'impegno congiunto di Uiv, dei Consorzi di tutela e dell'Agenzia delle Dogane che si è dimostrata attenta e sensibile alle nostre istanze e determinata nei confronti delle autorità comunitarie*”.

“*La nuova codificazione*” ha aggiunto Giuseppe Peleggi, direttore dell'Agenzia delle Dogane “*consentirà una visione più realistica dei flussi di mercato, sia a livello statistico sia conoscitivo, di studio e sviluppo delle tendenze. Tale risultato, porterà forti benefici alle imprese nelle ana-*

lisi dei mercati, nel marketing di prodotto e nella programmazione della produzione non disgiunta dalla maggiore tutela sui mercati esteri che deriverà dalla riconoscibilità doganale del prodotto autentico”.

Il problema dell'attendibilità dei dati export regionali, in assenza di codici di nomenclatura combinata specifici, era stato sollevato con l'articolo ["Quel vino siciliano che fa crescere l'export veneto"](#) del 18 aprile sul sito del Gambero Rosso, e successivamente il tema era stato ripreso in una conferenza stampa dal senatore Dario Stefano che aveva chiesto l'apertura di un tavolo tecnico per

risolvere il problema. Ora, superando l'orientamento comunitario che puntava alla riduzione dei codici, **i vini Doc Sicilia non saranno più computati nell'export di altre regioni.**

“*Il codice Sicilia - Codice NC 2204 21 Vini imbottigliati - arriva al momento giusto*” conclude Francesco Ferreri, presidente Assovini Sicilia “*perché, dopo anni di crescita delle nostre esportazioni avevamo estremo bisogno di un strumento accurato e rigoroso per monitorare i nostri flussi di esportazione*”. La Doc Sicilia, nata nel 2013, attualmente significa oltre 21 milioni di bottiglie, mentre il potenziale si aggira sui 200 milioni.



VINI&SCIENZA. LA COMUNICAZIONE FRANCESE TRA VECCHI DIVIETI E NUOVE PROPOSTE

La legge Evian, istituita in Francia nel 1991, che vietava ogni forma di pubblicità a vini, liquori e tabacco, aveva nella sua "ratio" l'obiettivo principale di trasformare il vino da bevanda eccitante, in uno strumento di cultura nazionale, partendo dalla formazione nella scuola primaria e secondaria. Aveva a questo scopo destinato risorse importanti nell'organizzazione di mostre itineranti che educavano gli studenti francesi, attraverso la descrizione dei terroir di produzione delle denominazioni più importanti, dei vitigni e delle tecniche di coltivazione, della vinificazione e della distillazione ed infine in modo interattivo, contribuivamo in modo efficace alla conoscenza dei vini attraverso il loro profumo, con dei diffusori aerosol che ne riproducevano i profili sensoriali.

Queste iniziative hanno da un lato ridotto l'impatto negativo dell'alcole sui giovani e dall'altro contribuito a far crescere l'orgoglio di appartenere (se ce ne fosse stato bisogno!) ad un Paese che ha fatto in ogni tempo del vino uno strumento importante per comunicare le sue migliori prerogative. Recentemente, attraverso una nuova proposta di legge all'Assemblea nazionale, sulla spinta della Associazione "Vin et Société", si sta pensando di sostituire questo strumento ormai obsoleto di comunicazione, con l'istituzione di una rete televisiva dedicata esclusivamente al vino, alla diffusione della sua conoscenza, alla discussione delle problematiche della sua produzione e del consumo.



Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

Ingredienti in etichetta? "Il vino non ha una ricetta" rispondono Fivi e Cevi. Ma intanto si ritorna a parlare anche di avvertenze

Si ritorna a parlare di ingredienti in etichetta in vista della pubblicazione del report della Commissione Europea su componenti e informazioni nutrizionali delle bevande alcoliche. E in Italia è la Fivi a rompere gli indugi e a dichiararsi contraria alla possibile modifica della legislatura europea in termini di etichettatura del vino: "Il vino non ha una ricetta" spiega la presidente Matilde Poggi "cambia di anno in anno, sulla base della stagione e delle condizioni fitosanitarie dell'uva. Noi produttori dovremmo quindi farci carico di far analizzare il vino ad ogni nuova vendemmia, e cambiare di conseguenza anche l'etichetta. Sarebbe solo un aggravio di costi per i produttori".

Argomentazioni condivise dai Vignaioli Indipendenti Europei (Cevi), tant'è che il presidente in carica, il francese Thomas Montagne, ha già inviato una lettera al Commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare Vytenis Andriukaitis, per ribadire con forza le ragioni della contrarietà. La Cevi, di cui Poggi è vicepresidente, ritiene che il settore del vino sia già dotato di una legislazione esaustiva e molto precisa, oltre che rigida. Per questo il consumatore è già ampiamente tutelato.

Ma non basta. **Oltre che di ingredienti, si torna a parlare di avvertenze sui rischi per la salute**, visto che Dublino ha annunciato una stretta sui distillati, attraverso un sistema di avvisi in etichetta e di divieti promozionali e di sponsorizzazioni. Al momento la campagna - che comunque riguarderebbe solo i distillati - non è partita neppure l'Irlanda, ma le preoccupazioni ci sono tutte, soprattutto dopo che il commissario europeo per la Salute e la sicurezza alimentare, Vytenis Andriukaitis, ha parlato di Dublino come di "un buon esempio". E se in un futuro non troppo lontano ritrovassimo anche sul vino scritte come "bere uccide" o "bere nuoce gravemente alla salute", sul modello sigarette, partito proprio da Dublino?



Protocollo d'intesa tra Cia, Agia e Rete Istituti Agrari

Integrare scuola e agricoltura, incoraggiare gli studenti di tutte le fasce d'età a fare esperienza diretta sui campi, promuovere e far conoscere il ruolo del settore primario per la crescita del Paese, assicurare un'alimentazione sana e diversificata e salvaguardare l'ambiente. Sono questi gli obiettivi principali del protocollo d'intesa appena siglato tra la Cia-Agricoltori Italiani l'Agia-Associazione giovani imprenditori agricoli e la Rete ITA-Istituti Tecnici Agrari senza frontiere, composta da 34 istituti su tutto il territorio italiano. Non da meno, sarà promossa l'istituzione di sportelli per le "start-up" in agricoltura e di progetti didattici e formativi a cura degli stessi agricoltori.

Frascati, un nuovo consorzio per 50 anni. Le prossime iniziative a cura di Andrea Gabbrielli

Il Frascati compie 50 anni - la Doc è nata nel 1966 - e il nuovo cda del Consorzio di tutela, presieduto da Paolo Stramacci, lancia un programma "per dare un impulso alla promozione sul mercato, del nostro territorio e dei suoi prodotti, con il potenziamento del ruolo trainante del Consorzio per sviluppare l'economia dell'intera area". Per raggiungere l'obiettivo si punterà sul turismo, sui giovani e sulle nuove forme di promozione. "Comunicheremo l'identità del Frascati e di Frascati, le storie, le conoscenze, le competenze e le strutture di un territorio secolare.

In tal senso la ricorrenza dei 50 anni dall'istituzione della Doc" conclude Stramacci "è il nuovo punto di partenza per costruire nuove iniziative di valorizzazione del Frascati e del suo territorio". Nel programma, il rinnovo del sito www.consorziofrascati.it e del logo consortile. Il nuovo consiglio, oltre che dal presidente Stramacci, è composto da due vicepresidenti, Leone Massimo Zandotti e Danilo Notarnicola, e dai consiglieri Lorenzo Costantini, Mauro Merz, Michele Russo, Luigi Caporicci, Felice Gasperini, Massimiliano Mergè, Oreste Molinari, Andrea Evangelisti, Barbara Jannoni Sebastianini, Francesco Lilli.

Oggi le denominazioni del Frascati si producono in 1016 ettari, in calo rispetto ai 1187 del 2011. Scende anche la produzione di vino, passata da 88.148 ettolitri del 2011 a 79.960 del 2015. In questo ambito l'unico in crescita risulta il Frascati Superiore Docg. Primo appuntamento, il 22 e 23 ottobre con i banchi di assaggio nel centro storico di Frascati per festeggiare i 50 anni dalla prima vendemmia Doc.



Pantelleria, inaugurato il vivaio forestale grazie alla raccolta fondi lanciata dalle Cantine Pellegrino

Dopo l'incendio del maggio scorso che ha devastato i boschi di Pantelleria, il 10 ottobre è stato riaperto il vivaio forestale che sarà utilizzato per il reimpianto della vegetazione danneggiata, grazie ai fondi raccolti attraverso "Insieme per Pantelleria", lanciato dalle Cantine Pellegrino, in collaborazione con la Riserva naturale orientata e l'Assessorato regionale all'agricoltura. La somma raccolta è servita per acquistare i materiali necessari a ricostituire il vivaio: le fitocelle, la torba, l'impianto di irrigazione. **Alla riapertura del vivaio, oltre ai bambini delle scuole, hanno partecipato i relatori alla sessione pantesca del convegno internazionale sui terrazzamenti.** I semi raccolti dagli agronomi, dopo l'incendio comprendono tutte le specie endemiche dell'isola. - A. G.

La Pura Verità del Vino




VALDELLE ROSE
TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Tannico alla conquista del mercato inglese: nuovo round da 3,8 milioni di euro

Non sarà di certo la Brexit a intimorire Tannico, l'enoteca online italiana che, proprio adesso, ha deciso di aggredire il mercato inglese. Per farlo il fondatore Marco Magnocavallo si è già procurato 3,8 milioni di euro, in un'operazione guidata dal fondo di venture capital P101. I soldi serviranno non solo a finanziare le attività di marketing nel Regno Unito, ma anche per la gestione del magazzino aperto da qualche mese al Nord di Londra.

Nato nel 2012 con un fatturato di 400 mila euro, oggi Tannico prevede di chiudere il 2016 a 6 milioni di euro e 600 mila bottiglie vendute, confermando la sua capacità di raddoppiare di anno in anno. Tant'è che per il 2017 punta a superare i 12 milioni di euro e per il 2019 i 40 milioni, con un margine lordo al 5%. Obiettivi ambiziosi, certo, ma fino ad ora tutti centrati. E non è finita. Perché Magnocavallo annuncia che dopo l'Inghilterra sono previste ulteriori espansioni in Francia e Svizzera. L'obiettivo è chiaro: diventare un punto di riferimento per il vino italiano nel mondo. Intanto può contare su un portfolio di 1400 cantine e 7500 etichette, proposte sia seguendo il modello flash (a tempo) sia quello di catalogo fisso. Le consegne avvengono in giornata a Milano, nell'arco delle 24 ore nel resto d'Italia, mentre sta dando risultati positivi, anche triplicati, il servizio "sommelier2one" che dà consigli personalizzati ai clienti.

Tra le ultime novità, che sarà messo in campo da fine ottobre, un data base aperto alle aziende che possono così controllare il posizionamento rispetto ai competitor con preziose informazioni sugli acquirenti, il prezzo delle vendite online e la visibilità. Insomma, una bussola completa sulle dinamiche di questo mercato che ha ancora tanto da offrire al nostro Paese. — L. S.

Lecce, primo corso di sommelier per carcerati. Tra i docenti anche gli agenti della Questura

È iniziato lo scorso 12 ottobre nella casa circondariale di Lecce, il primo corso sul vino per i detenuti, promosso dall'azienda Feudi di Guagnano, in collaborazione con l'Ais. In cattedra si alterneranno i docenti dell'Associazione e alcuni agenti della Questura di Lecce, già esperti sommelier. "Era da un po' di anni" ha spiegato Gianvito Rizzo, amministratore di Feudi Guagnano "che ci balenava in testa l'idea di consentire anche agli ospiti di un carcere, di imparare a degustare i migliori vini del nostro territorio e a conoscerne la storia. Oggi è stato possibile grazie alla direttrice del carcere di Lecce, Rita Russo, che ha aperto le porte a quello che forse è il primo corso per sommelier rivolto a detenuti, uomini e donne, realizzato in Italia. Siamo convinti che questa esperienza sarà straordinaria ed unica, non solo per questi studenti speciali, ma anche per tutti noi". A dicembre la consegna dei diplomi a 30 nuovi sommelier.



NOMACORC®

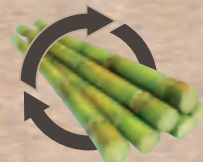
Select bio™

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

— Membre de —
VINVENTIONS™

DECANTED
BY THE BEST
SOMMELIERS.



ARIANI BARSANTI GRAMAZIO



Acqua ufficiale
Associazione Italiana Sommelier

#vendemmiamostrano2016

Mandate le foto delle vostre vendemmie più particolari a settimanale@gamberorosso.it o pubblicatele con l'hashtag #vendemmiamostrano2016. Noi le inseriremo nei prossimi numeri di Tre Bicchieri...



▲ Grappoli d'oro

Sette ettari molto preziosi quelli del Masseto. La raccolta delle uve merlot di questo brand (appartenente alla galassia Frescobaldi) si svolge con molta cura, un grappolo alla volta. In questa foto, tra i filari del bolgherese, l'enologo Axel Heinz valuta lo stato di maturazione. Questo vino, inseguito dai collezionisti di tutto il mondo, viene prodotto dal 1987, mediamente in 30 mila bottiglie annue.



▼ Ciak, si vendemmia

“Ready, set...wine! It's harvest time for our”, ci scrivono da Cascina Chicco nel Roero Langhe. Anche qui, preparato il set e sotto uno splendido cielo terso tipico di questo avvio d'autunno, è iniziata la vendemmia del Nebbiolo.



◀ Sollevamento uva

E c'è chi approfitta della vendemmia per fare un po' di palestra all'aria aperta. Com'è il caso di questi baldi giovani della cantina Bele Casel, località Monfumo, che non perdono l'occasione di divertirsi tra i vigneti collinari da cui nascerà il Prosecco Asolo Docg.

La soluzione
logistica avanzata
per il mercato
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

World Food Day, gli appuntamenti del 15 ottobre

“Il clima sta cambiando. L'alimentazione e l'agricoltura anche”. È questo il tema, scelto dalla Fao, per celebrare questa domenica (con eventi collaterali in tutto il fine settimana) il *World Food Day*. Così, la giornata dell'alimentazione si legherà concettualmente, alla prossima Conferenza sul Cambiamento Climatico delle Nazioni Unite (COP 22), che si terrà a Marrakech, in Marocco, dal 7 al 18 novembre.

Ma torniamo a questa domenica, ricca di eventi in tutta Italia. A Parma i Musei delle eccellenze enogastronomiche apriranno gratuitamente le loro porte per una giornata all'insegna di approfondimenti e degustazioni, dal Museo del Parmigiano a quello del Vino e dell'Olio. Mentre le fattorie dell'Emilia Romagna aderiranno alla giornata di apertura al pubblico con l'obiettivo di promuovere l'incontro tra agricoltori e consumatori.

A Roma ritorna l'appuntamento con Zero Hunger Run, la corsa di beneficenza nel centro storico per sostenere i popoli colpiti dalla fame.

A Bari, al Teatro Petruzzelli, andrà in scena il dibattito “Concerto per la terra”, organizzata dall'Istituto Agronomico Mediterraneo in collaborazione con l'Associazione Ambiente Puglia.

Invece, sabato, Bologna ospiterà a Piazza Maggiore l'evento “Spreco Zero-In the name of Africa”.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Welleschik, Gaspa, Luca Aless, Vignaccia76

contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammico | 06.55112356

dammico@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

13 ottobre

Il Rum è servito

cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante Chinappi
Roma

14 ottobre

Food&Book

la cultura del cibo,
il cibo nella cultura
Montecatini (Pistoia)
fino al 16 ottobre
foodandbook.it

14 ottobre 2016

presentazione della guida Bar d'Italia 2017

Macro
via Nizza, 138
Roma
ore 11.30

15 ottobre

Taormina Gourmet

Hotel Villa Diodoro
Taormina (Messina)
fino al 17 ottobre
taorminagourmet.it

17 ottobre

Festival al Barolo

degustazione
di Franciacorta
Castello di Barolo (Cuneo)
dalle 15.30 alle 21

17 ottobre

Pietra, vetro, porcellana: nuove vie per il vino?

Convegno con Zidarich,
Amerighi e Gea
Palazzo del Ghiaccio
Milano
Ore 11
milanogolosa.it

17 ottobre

presentazione della guida Ristoranti d'Italia 2017 e Cena Tre Forchette

Hotel Sheraton
via del Pattinaggio, 100
Roma

20 ottobre

Il Rum è servito

cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante La Zattera
Pescara

21 ottobre

Pisa Food&Wine Festival

Stazione Leopolda
fino al 23 ottobre

24 ottobre

Autochtona 2016

13^{mo} Forum dei vini
autoctoni
Bolzano
fino al 25 ottobre

24 ottobre

presentazione della guida Ristoranti d'Italia 2017

Sheraton Hotel, Roma
ore 18

28 ottobre

Gustus - Vini e Sapori dei Colli Berici

Palazzo Valmarana Braga
Vicenza
fino al 30 ottobre

29 ottobre

presentazione della guida Vini d'Italia 2017

con degustazione
dei vini premiati
Sheraton Hotel, Roma
ore 16-20



TRE BICCHIERI 2017

VALLE D'AOSTA

- Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri 2014 | *La Vrille*
- Valle d'Aosta Chardonnay Élevé en Fût de Chêne 2015 | *Anselmet*
- Valle d'Aosta Cornalin 2015 | *Rosset Terroir*
- Valle d'Aosta Petite Arvine 2015 | *Elio Ottin*
- Valle d'Aosta Pinot Gris 2015 | *Lo Triolet*
- Valle d'Aosta Syrah Côteau La Tour 2014 | *Les Crêtes*

LIGURIA

- Colli di Luni Vermentino Et. Nera 2015 | *Lunae Bosoni*
- Colli di Luni Vermentino Il Maggiore 2015 | *Ottaviano Lambruschi*
- Colli di Luni Vermentino Sarticola 2015 | *La Baia del Sole - Federici*
- Dolceaqua Bricco Arcagna 2014 | *Terre Bianche*
- Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon 2015 | *BioVio*
- Riviera Ligure di Ponente Pigato Le Marige 2015 | *La Ginestraia*

LOMBARDIA

- Brut 2011 | *Monsupello*
- Brut Farfalla | *Ballabio*
- Franciacorta Brut Rosé Boké 2012 | *Villa*
- Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2011 | *Ca' del Bosco*
- Franciacorta Extra Brut 2012 | *Ricci Curbastro*
- Franciacorta Extra Brut 2009 | *Lo Sparviere*
- Franciacorta Nature 61 2009 | *Guido Berlucchi & C.*
- Franciacorta Non Dosato Bagnadore Ris. 2009 | *Barone Pizzini*
- Franciacorta Pas Dosé 33 Ris. 2009 | *Ferghettina*
- Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Ris. 2009 | *Bosio*
- Franciacorta Pas Operé 2009 | *Bellavista*
- Franciacorta Zero 2012 | *Contadi Castaldi*
- Lugana Molin 2015 | *Cà Maiol*
- O.P. Brut 'More 2012 | *Castello di Cigognola*
- OP Bonarda Vivace Campo del Monte 2015 | *F.lli Agnes*
- OP Cruasé Oltrenero | *Tenuta Il Bosco*
- OP Pinot Nero Brut 1870 2012 | *Giorgi*
- Pinot Nero Bertone 2013 | *Conte Vistarino*
- Valtellina Sforzato Albareda 2013 | *Mamete Prevostini*
- Valtellina Sfurat 5 Stelle 2013 | *Nino Negri*
- Valtellina Sup. Grumello Buon Consiglio Ris. 2007 | *Ar.Pe.Pe.*
- Valtellina Sup. Sassella Ris. 2012 | *Aldo Rainoldi*
- Valtellina Sup. Valgella Cà Morèi 2013 | *Sandro Fay*

TRENTINO

- Fojaneghe Rosso 2012 | *Bossi Fedrigotti*
- San Leonardo 2011 | *San Leonardo*
- Teroldego Rotaliano Pini 2012 | *Roberto Zeni*
- Trento Brut Altemasi Graal Ris. 2009 | *Cavit*
- Trento Brut Domini 2010 | *Abate Nero*
- Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 | *Ferrari*
- Trento Brut Ris. 2010 | *Letrari*
- Trento Dosaggio Zero Ris. 2011 | *Maso Martis*
- Trento Extra Brut Tridentum 2009 | *Cesarini Sforza*
- Trento Rotari Flavio Ris. 2008 | *Mezzacorona*

ALTO ADIGE

- A. A. Cabernet Puntay Ris. 2012 | *Erste+Neue*
- A. A. Chardonnay Löwengang 2013 | *Tenute Alois Lageder*
- A. A. Gewürztraminer Auratus Crescendo 2015 | *Tenuta Ritterhof*
- A. A. Gewürztraminer Brenntal Ris. 2014 | *Cantina Kurtatsch*
- A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2014 | *Cantina Tramin*
- A. A. Gewürztraminer Vom Lehm 2015 | *Castelfeder*
- A. A. Lago di Caldaro Scelto Sup. Bischofsleiten 2015 | *Castel Sallegg*
- A. A. Lagrein Ris. 2013 | *Erbhof Unterganzner - Josephus Mayr*
- A. A. Lagrein Taber Ris. 2014 | *Cantina Bolzano*
- A. A. Pinot Bianco Praesulis 2015 | *Gumphof - Markus Prackwieser*
- A. A. Pinot Bianco Sirmian 2015 | *Nals Margreid*
- A. A. Pinot Grigio St. Valentin 2014 | *Cantina Produttori San Michele Appiano*
- A. A. Pinot Nero Bachgart 2013 | *Maso Hemberg - Klaus Lentsch*
- A. A. Pinot Nero Trattmann Mazon Ris. 2013 | *Cantina Giran*
- A. A. Santa Maddalena Cl. Rondell 2015 | *Glögglhof - Franz Gojer*
- A. A. Sauvignon Laföa 2014 | *Cantina Produttori Colterenzio*
- A. A. Sauvignon Mervin 2014 | *Cantina Meran Burggräfler*
- A. A. Terlano Nova Domus Ris. 2013 | *Cantina Terlano*
- A. A. Terlano Pinot Bianco Eichhorn 2015 | *Manincor*
- A. A. Val Venosta Riesling 2014 | *Falkenstein Franz Pratzner*
- A. A. Val Venosta Riesling Unterortl 2015 | *Unterortl - Castel Juval*
- A. A. Valle Isarco Grüner Veltliner 2015 | *Kuenhof - Peter Pliger*
- A. A. Valle Isarco Pinot Grigio 2015 | *Köfererhof - Günther Kerschbaumer*
- A. A. Valle Isarco Sylvaner 2014 | *Garlider - Christian Kerschbaumer*
- A. A. Valle Isarco Sylvaner 2015 | *Taschlerhof - Peter Wachtler*
- A. A. Valle Isarco Sylvaner Aristos 2015 | *Cantina Produttori Valle Isarco*
- A. A. Valle Isarco Sylvaner Praepositus 2015 | *Abbazia di Novacella*





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

Segui Gourmet su  Gourmetforumtorino  @gourmet_forum #gourmet16

Borgogna, il raccolto del 2016 preoccupa i produttori

LA BORGOGNA DOVRÀ ATtingere alle proprie riserve per evitare di perdere fette di mercato. I produttori di una delle più importanti aree vitate al mondo sono preoccupati di fronte a una vendemmia, la 2016, che si è rivelata al di sotto della media dell'ultimo quinquennio, a causa principalmente del clima non favorevole. I livelli degli stock, recentemente risaliti da 8 a 10 mesi grazie alle annate 2014 e 2015, lasciano prudenti il Bureau interprofessionnel. Sul fronte degli scambi interni (agosto 2015 – luglio 2016), le de-

nominazioni bianche sono cresciute dell'1%, mentre continua la discesa di rossi e rosati (-7% su anno e -12% sulla media del quinquennio) e dei Crémant de Bourgogne (-9%).

Buoni i numeri dell'export, che nei primi 7 mesi ha superato i 450 milioni di euro (+4,6%, la cifra più alta in dieci anni) con un +2,4% in volume. Continua la crescita in Nord America, mentre Regno Unito, Svezia e Svizzera tornano in positivo; male la Germania e il Belgio. Le vendite verso l'Italia (16mo paese di destinazione) sono in crescita di quasi 7% in volume e va-

lore (3,5 milioni di euro da gennaio a luglio). Il mondo della ristorazione francese, nel 2015, ha diminuito le referenze ma ha visto crescere le vendite, con lo Chablis su tutti; stabili le enoteche (cavistes), che veicolano circa 9 milioni di bottiglie di vini di Borgogna; mentre nella Gdo tornano a crescere le vendite: primo semestre 2016 a 10,8 milioni di bottiglie (+5,5%) per 82,7 milioni di euro (+6,3%), in uno scenario in cui le vendite di vino nei supermercati continuano a scendere, con le Doc che hanno perso oltre 5,5 milioni di bottiglie. – G. A.

IL MIO EXPORT. Fausto Albanesi – Torre dei Beati

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

L'export per noi vale il 50% del totale. La collaborazione con gli importatori è più proficua quando essi condividono il nostro progetto di qualità e di identità territoriale, come avviene in qualche stato degli Stati Uniti, in qualche provincia del Canada, in Francia, Danimarca, Belgio.

2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

La burocrazia ha il suo peso, particolarmente gravoso in proporzione per le piccole aziende, difficile aggiungere qualcosa di originale.

3. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Data la nostra limitata "potenza di fuoco" abbiamo sempre preferito privilegiare le occasioni di incontro diretto, attraverso la partecipazione a fiere o a degustazioni mirate. Occasioni che devono essere ovviamente il più possibile qualificate e credibili, e i tour del Gambero Rosso ne sono un esempio autorevole.

4. SALUTIAMOCI CON UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Non voglio stravolgere il senso della domanda, ma credo che gli episodi più belli si verifichino quando riusciamo noi a portare gli stranieri in Italia. A Loreto Aprutino, nella chiesa di Santa Maria in Piano, c'è un grande affresco, da cui tra l'altro abbiamo tratto il nome della nostra azienda. Appena avevo un ospite, specie straniero, lo portavo a visitare la chiesa, solitamente aperta. In silenzio entravo nella penombra, dietro la colonna giravo l'interruttore e come per magia si illuminava il grande affresco del giudizio universale, suscitando la sorpresa degli ospiti. Ora perché ho dovuto fare il racconto al passato? Perché purtroppo dall'anno scorso il sagrestano è venuto a mancare, il parroco ha cambiato residenza e la chiesa è quasi sempre chiusa. Una delle tante ricchezze che abbiamo e non riusciamo a mostrare.



La denuncia dei produttori: "Dopo le promesse non è arrivato alcun risarcimento". Nel Psr Campania un bando dai criteri ritenuti restrittivi stanZIA 5 milioni di euro, ma le richieste superano i 100 milioni. Il Consorzio: "Ci siamo rialzati con le nostre forze"

Alluvione Sannio, un anno dopo

▲ a cura di Gianluca Atzeni

L 15 OTTOBRE 2015, DOPO OTTO ORE DI PIOGGIA ininterrotta, acqua, fango e detriti invasero vallate e pianure in provincia di Benevento, allagando abitazioni, campi coltivati, vigneti, in diversi Comuni tra Dugenta e Ariano Irpino. L'alluvione del beneventano scaricò 60 milioni di metri cubi d'acqua in breve tempo. Fu una dura ferita per questo territorio della Campania, che ne subì un'altra del tutto simile pochi giorni dopo, il 19 ottobre, nell'area della Val Fortore. Una settimana dopo il maltempo, i cittadini avevano ancora la pala in mano per ripulire case, cortili e scantinati. E nelle campagne, strade e ponti furono fortemente danneggiati dall'erosione di fiumi e torrenti. Le vigne vennero rovesciate in poco tempo dalla furia delle acque: oltre seicento gli ettari interessati in decine di comuni tra cui Torrecuso, Ponte, Solopaca. A un anno da quel disastro, il territorio si è rialzato, come raccontano a Tre Bicchieri gli stessi produttori colpiti, i vigneti sono stati rimessi in piedi, le cantine sono nuovamente attive, i macchinari ripristinati, ma ciò che non si è ancora visto è il rimborso dei danni.

NELLA PROVINCIA DI BENEVENTO, LA PIÙ PRODUTTIVA della Campania, ci sono circa diecimila ettari di vigna; sotto il fango di un anno fa è finito meno del 10% della superficie totale, come spiega il numero uno del Consorzio vini Dop Sannio, **Libero Rillo**: *"Ci stiamo rialzando, ma è stata la caparbiazza dei nostri coltivatori e imprenditori vitivinicoli a consentire la ripartenza del settore dopo l'alluvione. Nel senso che ognuno ha agito con le proprie forze, fisiche ed economiche. I risarcimenti sono stati annunciati, promessi da parte dell'amministrazione regionale, dopo molto tempo passato a conteggiare le perdite assieme a Prefetture, Comunità montane e tecnici regionali, ma non si è visto ancora niente"*. Attualmente, un bando del Piano di sviluppo rurale (Psr) 2014-2020, con scadenza il 25 novembre, prevede investimenti per oltre 70 milioni di euro, di cui 5 per il ripristino del potenziale produttivo per le imprese danneggiate da eventi atmosferici, che abbiano subito almeno il 30% di danno sulla produzione lorda vendibile. Cinque milioni di euro a fronte di richieste di risarcimento stimate per oltre cento milioni di euro. *"È evidente che con questi tetti non sarà facile accedere al contributo"*, commenta **Carmine Coletta**, agronomo e presidente di >>



» Cantina Solopaca, la cooperativa che un anno fa, dopo essere stata colpita dal maltempo, lanciò un'intelligente campagna di raccolta fondi dal titolo 'sporche ma buone', con cui provò a rialzarsi immediatamente, dopo essere finita in ginocchio e nel fango del fiume Calore, vendendo circa centomila bottiglie recuperate, non più etichettabili, ma il cui vino non era stato compromesso. Un souvenir autentico della storica alluvione che consentì ai soci di Solopaca di recuperare 300 mila euro in pochi mesi, su un danno stimato alla cantina pari a quasi un milione di euro. *“Finora non abbiamo ottenuto nulla su alcun fronte, ma quello che più dispiace è che non ci sia stata concessa nemmeno la proroga dei versamenti dei contributi Inps, così come ci fu prospettata”*, sottolinea Coletta, ricordando che la cantina, che quest'anno festeggia con un libro e diversi eventi i suoi 50 anni di attività, consente a ben 600 conferitori di uve di andare avanti. *“Quella che stiamo vivendo ci sembra una storia di ordinaria burocrazia”* aggiunge *“e ci stiamo quasi rassegnando al fatto che tutto cadrà sulle nostre spalle. Un bando poco chiaro sulle richieste di risarcimento non chiarisce, per esempio, se il danno sulla plv debba essere valutato in rapporto al fatturato complessivo,*

che nel nostro caso è di 900 mila euro su 10 milioni di euro. Però ci sono viticoltori che hanno perso tutto il vigneto”. Di fatto, Solopaca produrrà nel 2016 tra 20 e 25% di uve in meno, considerando anche l'annata non facile per gelate e peronospora, nei mesi primaverili.

AMAREZZA ANCHE TRA I PRODUTTORI PRIVATI E PICCOLE cantine. *“La cifra prevista dal bando Psr è irrisoria e la situazione generale è tale per cui siamo stati abbandonati a noi stessi”*, si sfoga **Lorenzo Nifo**, proprietario dell'azienda Nifo Sarrapochiello, che un anno fa subì danni soprattutto ai vigneti: 3 ettari su circa 18. *“Una parte di questi ettari non è utilizzabile mentre in un'altra abbiamo recuperato le piante rimettendole in piedi e riposizionando pali e fili. Nel frattempo, abbiamo fatto alcuni nuovi impianti che potrebbero compensare le perdite di quest'ultimo anno. Per quanto mi riguarda, questo 2016 è meglio non ricordarlo. E ciò che ho fatto l'ho potuto fare grazie alle mie forze e alla solidarietà degli amici”*. La giovane produttrice **Giusy Rapuano** (Torre del Pagus, azienda da 15 ettari) fu una delle prime a postare sul suo profilo Facebook le terribili foto dell'alluvione e delle pietre trascinate dall'acqua che invasero la sua cantina a Paupisi. »

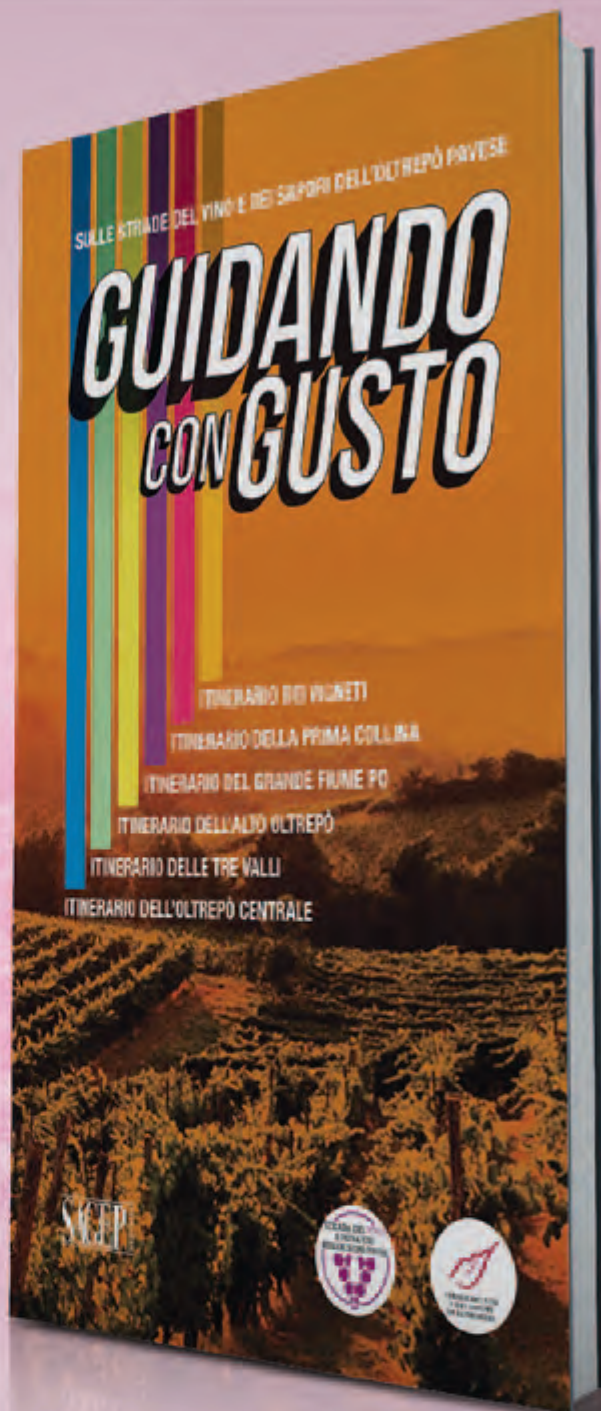
» «Abbiamo riacquisitato dei macchinari per la cantina, abbiamo perso anche del vino, mentre per quanto riguarda i vigneti l'erosione del fiume Calore ha raso al suolo due ettari nel comune di Ponte, che in parte sono stati reimpiantati e per il resto sono rimasti così». I risarcimenti? «Abbiamo fatto richiesta tramite i nostri agronomi. Ma, finora, chi ha potuto ha rimesso le cose a posto da sé». Grande delusione è la parola che **Luca Baldino**, che gestisce la cantina Santiquaranta, ripete più spesso. La sua azienda da 6 ettari produce, tra le altre cose, il Moscato di Baselice, dopo aver recuperato la varietà intorno al 2000. «L'alluvione lo ha distrutto, noi lo abbiamo estirpato, abbiamo sistemato il terreno e rifatto l'impianto, che sarà nuovamente produttivo nel 2019» (foto a destra). Oltre 30 mila euro la spesa per i lavori e sicuramente non sono sufficienti: «L'impianto dovrà essere completato», spiega Baldino che, come altri imprenditori, aveva compilato a suo tempo la ben nota «scheda C», riservata alle attività produttive per la stima dei danni, che nel suo caso sono ammontati a 160 mila euro (compresi quelli alla cantina di trasformazione), dopo le perizie dei vigili del fuoco. «Viviamo un paradosso: dopo l'alluvione è stato dichiarato lo stato d'emergenza e di calamità naturale, l'Inps non ha concesso la posticipazione dei contributi previdenziali, il Psr è uscito con ritardo e ora il bando che scade a novembre prevede criteri che non ci daranno accesso ai risarcimenti. Non capisco lo spirito di questa norma. Si è scelto» sottolinea Baldino «di introdurre un parametro d'accesso ai fondi come quello del 30% sulla produzione lorda vendibile, che taglia fuori gran parte delle aziende come la mia. Pertanto, secondo questo bando, chi ha perso il vigneto e non l'uva, che era già stata raccolta, è come se non avesse perso nulla. Il risultato è che non presenterò neppure la domanda».



A UN ANNO DALL'ALLUVIONE, IL PREZZO PAGATO DALLE comunità non è meramente economico. Le ferite sul territorio provinciale sono ancora visibili, come fa notare **Gennarino Masiello**, vice presidente nazionale e presidente della federazione campana di **Coldiretti**: «Gli interventi necessari a evitare che si ripeta un evento simile non sono stati messi in campo, né sul fronte prevenzione del rischio idrogeologico, né su quello del ripristino della viabilità. Ancora oggi, in alcune zone, ci sono famiglie isolate che per rientrare a casa devono parcheggiare l'auto a centinaia di metri e percorrere dei ponti a piedi». Sul piano dei rimborsi, invece, Masiello sottolinea l'assenza di coordinamento: «Passata la fase d'emergenza, non c'è stata la possibilità di sederci attorno a un tavolo con le istituzioni e pianificare le priorità». Pochi giorni fa il Governo, attraverso il ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina, ha annunciato misure per risollevare il settore agroalimentare nel Centro Italia, dopo il terremoto dello scorso agosto, tra cui indennizzi fino al 100%, 35 milioni per le imprese, un piano di rilancio da 220 milioni in tre anni attraverso i Psr: «Fatto salvo che le vite umane hanno la priorità su ogni cosa» fa notare Masiello «sia un terremoto sia un'alluvione provocano dei danni alle imprese che in quanto tali vanno riparati, senza particolari distinzioni». In pratica, per le imprese agricole e vitivinicole che vogliono evitare le pastoie burocratiche e l'incertezza normativa, l'unica via certa sembrerebbe assicurare il raccolto, fa notare la **Confagricoltura**, considerate le esigue disponibilità del Fondo di solidarietà nazionale per le calamità naturali (appena il 2% dei danni all'agricoltura italiana sono stati coperti). L'Ue da tempo insiste su questa strategia e il Piano nazionale di sostegno incentiva l'opzione assicurativa. Anche se, la percentuale di produttori del sud Italia che sceglie di stipulare una polizza contro le calamità naturali è ancora troppo bassa rispetto alle imprese del Nord Italia.



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



Con il referendum del 16 e 17 ottobre, Montalcino e San Giovanni d'Asso decideranno sulla loro unione. Domenica prossima toccherà, non senza polemiche, a Senigallia e Morro d'Alba. Mentre Montepulciano e Torrita di Siena hanno appena avviato l'iter. Quali tutele per i vini?

Comuni che si fondono. Ecco i casi vitivinicoli in Italia

▲ a cura di Loredana Sottile

SE PER ORA A MANTENERE VIVO IL DIBATTITO POLITICO è il referendum costituzionale del prossimo 4 dicembre, per il mondo vitivinicolo è tempo di altri tipi di referendum. Nelle prossime settimane, infatti, ben due realtà di spicco del vino chiederanno le rispettive cittadinanze ad esprimersi sul loro futuro. In particolare, il quesito su cui i cittadini dovranno dare risposta è: accorpamento sì o accorpamento no? A giocare un ruolo fondamentale nella proposta, sono gli incentivi regionali nel piatto.

Si inizia domenica 16 e lunedì 17 dalla regione dei campanili per eccellenza, con Montalcino e San Giovanni d'Asso, per poi proseguire nelle Marche il 23 ottobre con Morro d'Alba e Senigallia. Hanno, invece, appena avviato l'iter per la fusione anche Montepulciano e Torrita di Siena.

Chiaramente il vino è solo una parte del tutto, ma ciò non toglie che - trattandosi di denominazioni importanti - i produttori, e le comunità in genere, si interrogano su quali siano i vantaggi e quali gli svantaggi della procedura.

SENIGALLIA-MORRO D'ALBA

Il caso più dibattuto viene dalle Marche, ed è quello che vede l'incorporazione (secondo l'art.1, comma 130 della legge 56/2014) di Morro d'Alba (1900 abitanti) nel più grande comune di Senigallia (45 mila). Pone l'accento sul significato di incorporazione - e non semplice fusione - l'avvocato **Alessandra Boldreghini**, tra i promotori del Comitato del No nato a Morro d'Alba: *“In questo modo il nostro Comune cesserebbe, come dice la legge, per essere totalmente assorbito da Senigallia. Ne rimarrebbe solo una sorta di circoscrizione. Procedura utilizzata solo per i centri piccolissimi con un centinaio di abitanti: si pensi che in tutta Italia ci sono solo sei casi di incorporazione. Se, infatti, con una fusione sono entrambi i comuni a perdere qualcosa in vista di altri tipi di guadagni, in questo caso saremmo solo noi a perdere noi stessi”*.

Ma vediamo, senza entrare nel merito della questione prettamente finanziaria ed amministrativa, cosa potrebbe cambiare per la viticoltura nel caso in cui vincessero il sì. Ricordando che Morro d'Alba è legata al vino Lacrima di Morro d'Alba, la cui produzione è consentita anche in altri Comuni limitrofi, tra cui la sola parte >>



Senigallia



Morro d'Alba



Montalcino



San Giovanni d'Asso



Montepulciano



Torrita di Siena

» collinare di Senigallia. “Cosa ne sarebbe del nostro vino?” si chiede Boldreghini “Cosa diverrebbe - anche semplicemente nell’immaginario collettivo - una Lacrima di Senigallia? A nostro avviso è un primo passo verso la perdita della nostra identità”.

Chi appoggia l’incorporazione, invece, ribadisce che proprio per una maggiore promozione del vino, l’annessione potrebbe rivelarsi l’arma vincente. Tra i punti a favore del sì, elencati dai Consiglieri di minoranza

del Comune di Morro d’Alba, **Franco Fava** e **Alessio Paolucci**, è citato proprio il futuro della Lacrima di Morro: “La promozione del nostro vino non può più essere lasciata al solo buon lavoro dei produttori, che hanno bisogno di un sostegno forte da parte dell’amministrazione comunale. Lo stato attuale delle nostre finanze non consente di dare un contributo efficace a tale scopo, per cui anche una crescita sul filone del Lacrima rischia di essere più lenta di quello che tutti auspichiamo, mentre Senigallia rappresenta un volano promozionale e pubblicitario enorme”.

Affermazioni con cui non è d’accordo il produttore **Vico Vicari** (azienda agricola Vicari), piuttosto preoccupato per quel che ne sarà dell’identità vitivinicola morrese: “Andatelo a dire ai produttori francesi, così attaccati al concetto di terroir, se sarebbero contenti di perdere la loro identità. Ma anche »

IL PARERE DI CITTÀ DEL VINO

Ribadiamo il nostro no alle fusioni obbligatorie per legge e, quindi, alla proposta del Pd di qualche mese fa, poi rimasta, per fortuna, ferma al palo, sulla fusione obbligatoria dei comuni sotto i 5 mila abitanti. In questo caso sarebbero rientrati Comuni del vino come Barolo, Barbaresco, Scansano, Furore, Ravello e tanti altri piccoli centri che danno il loro nome a un vino Doc o Docg.

E, con l’allargamento dei confini amministrativi avrebbe vacillato anche la tenuta dei disciplinari di produzione. In questo caso, però, la fusione sarebbe frutto di una libera scelta e non un obbligo legislativo, per cui Città del Vino non può e non deve intervenire sui singoli casi: spetta ai cittadini decidere.

» ai territori di Barolo o Montalcino (il caso della fusione tra Montalcino e San Giovanni D'asso è esattamente opposto a questo; ndr). *A chi parla dei vantaggi economici di questa incorporazione, rispondo che è da 30 anni che noi produttori lavoriamo sul territorio per portare i nostri vini nel mondo. Che vantaggio potremmo avere dal vedere questi stessi vini andare in America o i Giappone con il nome di un altro comune?»*.

E su questo punto spiega le sue preoccupazioni da viticoltore, condivise dagli altri circa 10 produttori presenti sul territorio: *“Dalla Repressione Frodi (proprio oggi è previsto un incontro tra l'Icqrif e i produttori; ndr) ci hanno fatto sapere che per quanto riguarda la Lacrima di Morro ci sarà l'obbligatorietà di inserire il Comune di Senigallia nella retroetichetta, lasciando tuttavia Morro d'Alba come frazione. Chiaramente sapere che il vino nato sul nostro territorio sarà attribuito ad un altro Comune non ci rende felici. Ma il problema più grave riguarda il Verdicchio: in questo caso il riferimento a Morro d'Alba sparirebbe totalmente perché la legge sulla tutela delle Doc non prevede che venga inserita una frazione lì dove non c'è un riferimento esplicito nel nome del vino (cosa che invece potrebbe avvenire nel caso della Lacrima di Morro; ndr). Inoltre, in entrambi i casi dovrà essere fatta una modifica all'art. 3 del disciplinare lì dove si parla di Comune di Morro d'Alba. La modifica, in questo caso, sarà automatica, per cui*

non saremo noi produttori a poter decidere cosa scrivere, ma sarà il Comitato Vini. Si parlerà di municipio, di frazione, di contrada? Non lo sappiamo ancora”.

Preferisce mantenere la neutralità l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini che con il direttore **Alberto Mazzoni** ribadisce come il problema sia *“socio economico e non spetta ad un consorzio prendere parte alla discussione. La volontà del popolo sarà sovrana, ma in ogni caso la Doc continuerà ad avere il suo nome e non se ne cambierà l'estensione territoriale. Dal canto nostro continueremo a promuovere il vino marchigiano nel mondo, al di là delle vicende comunali”*.

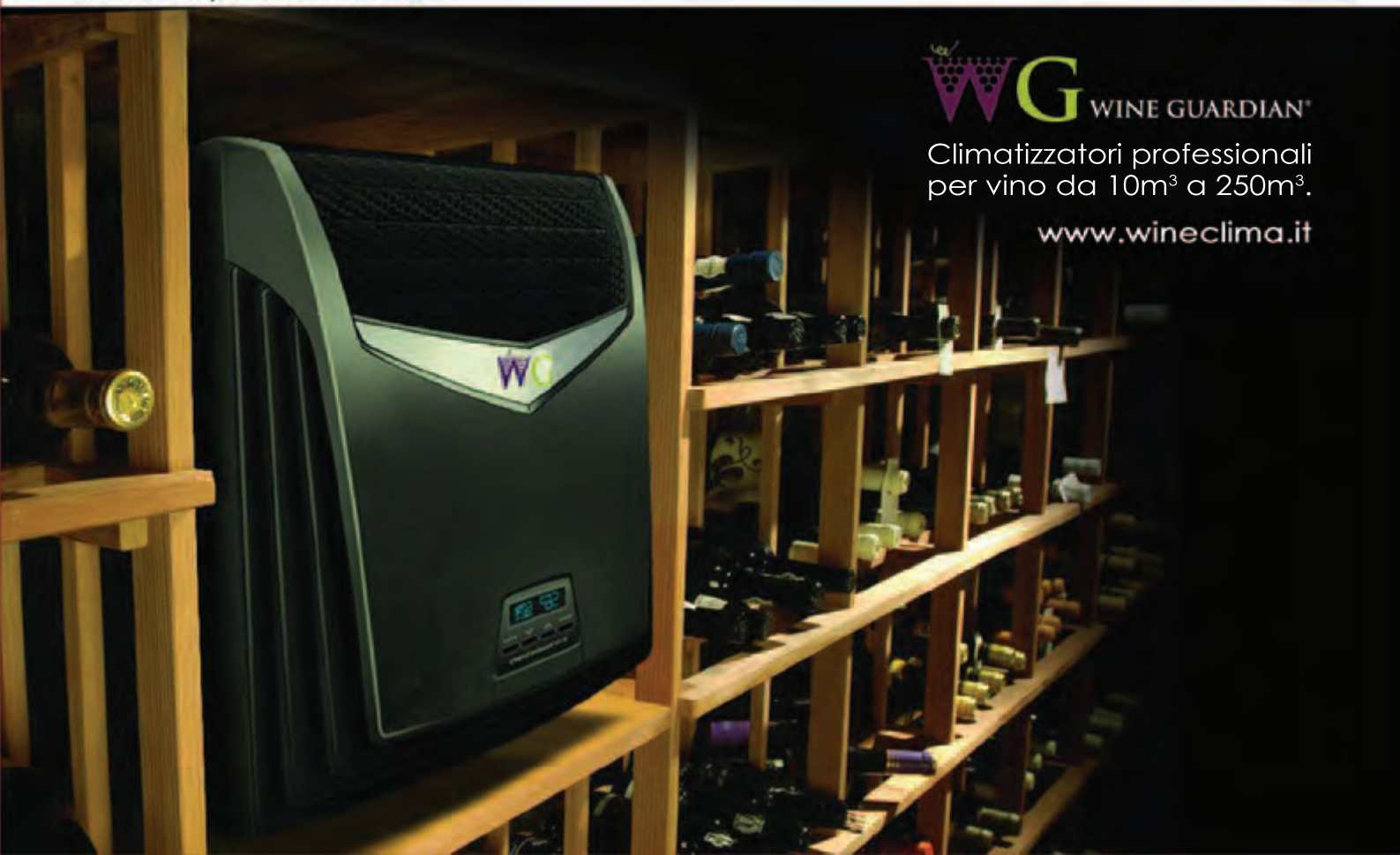
MONTALCINO-SAN GIOVANNI D'ASSO

Ben diversa e con toni decisamente più distesi l'iter della possibile fusione tra Montalcino (6 mila abitanti) e San Giovanni d'Asso (853 abitanti), in provincia di Siena. Domenica e lunedì i cittadini di entrambi i Comuni saranno chiamati a rispondere alla domanda: *“Siete favorevoli alla proposta di istituire il Comune di Montalcino, per fusione dei Comuni di San Giovanni d'Asso e di Montalcino, di cui alla proposta di legge n. 109?”*

Si noti bene, che in questo caso si parla di fusione e non di incorporazione, dove entrambi i territori dovrebbero mantenere la loro identità, pur conver- »

YouWine Shop
The best choice for your wine
www.youwine.it

PROFESSIONAL WINE EQUIPEMENT



WG WINE GUARDIAN®

Climatizzatori professionali
per vino da 10m³ a 250m³.

www.wineclima.it

» gendo in un unico municipio (con un'unica amministrazione comunale).

Inoltre, la questione rispetto a Morro d'Alba appare rovesciata per il Comune da dove nasce il Brunello, perché sarà proprio Montalcino a mantenere il suo nome, estendendolo anche a San Giovanni d'Asso, e non viceversa. Non meno importante, il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino ha escluso categoricamente di estendere i confini del disciplinare di produzione che *“rimarranno quelle attuali senza nessuna modifica. Inoltre, già da anni il Consorzio ha scelto addirittura di diminuire le rese per ettaro: per la vendemmia 2015, ad esempio, da 80 quintali ad ettaro si è scesi a 65 quintali/ettaro e 75 quintali per il primo ettaro per ciascuna azienda. Questo oltre che per garantire la qualità serve anche a contenere il numero delle bottiglie e quindi mantenere congruo il prezzo del vino. Non avrebbe dunque senso andare ad aumentare le superfici vitate”*. Oggi, ricordiamo, solo 2.100 ettari sono destinati al Brunello, su 3500 ettari vitati e su un territorio di 24 mila ettari complessivi.

Vantaggi a senso unico, dunque? Diciamo che il piccolo comune di San Giovanni d'Asso, patria del tartufo bianco delle crete senesi non ha opposto nessuna resistenza concreta alla scelta, anche perché sembra che a prevalere sia la paura di scomparire del tutto. E, di fronte a questa prospettiva, si è optato per la scelta da cui poter avere maggiori vantaggi: la fusione con un Comune che ha all'attivo 14 milioni di bottiglie di vino vendute nel mondo e un turismo enogastronomico non indifferente. Come sembrano confermare le parole dell'attuale sindaco di San Giovanni d'Asso, **Fabio Braconi**: *“La debolezza amministrativa, vicina al collasso, del mio Comune potrebbe mettere a rischio l'erogazione di tutti i servizi. È necessario intraprendere questa strada per dare garanzie di continuità all'erogazione degli stessi e nuove prospettive alla nostra comunità”*. Se vincessimo il sì a vincere sarebbe sicuramente l'accoppiata Brunello di Montalcino- tartufo delle crete senesi.

MONTEPULCIANO-TORRITA DI SIENA

E sempre nella regione comunemente nota per i campanilismi, altri due comuni hanno avviato l'iter per la fusione: Montepulciano (14 mila abitanti) e Torrita di Siena (7500 abitanti). Pare che in questo caso la soluzione adottata sia differente rispetto a quelle di cui sopra, perché il nuovo nome del Comune dovrebbe nascere dalla fusione di entrambi: Montepulciano-Torrita di Siena. Nome lungo, certo, ma che dimostrerebbe come nessuno delle due realtà abbia l'intenzione di fagocitare l'altra. Una scelta al momento solo politica, e quindi non definitiva. Anche perché in que-

sto caso l'iter è ancora lungo: è appena stato approvato all'unanimità il Comitato che seguirà i lavori, ma il referendum è previsto per il 2018, mentre l'eventuale fusione per l'anno successivo.

Visto che ci troviamo nel cuore del vino Nobile, è lecito chiedersi cosa potrebbe cambiare per la produzione vitivinicola del territorio. Probabilmente è ancora troppo presto per dirlo, ma dal Comune di Montepulciano (ricordiamo che secondo il “sistema-Montepulciano” il sindaco partecipa alle sedute del consiglio del Consorzio del Nobile e il presidente del Consorzio ha un ruolo fondamentale in tutte le fasi programmatiche delle diverse attività pubbliche) ci dicono che non è escluso che si ampli il disciplinare fino ad includere la zona collinare di Torrita di Siena, dove al momento non si produce Nobile di Montepulciano, nonostante ci siano le condizioni territoriali per farlo. Inoltre, altra considerazione può essere fatta sul Vin Santo, dal momento che, se Montepulciano ha la denominazione, Montefollonico (frazione di Torrita di Siena) lo produce senza potersi fregiare della Doc: *“Dalla fusione probabilmente entrambi potrebbero averne giovamento”*, spiega il portavoce del Comune.

Per il resto rimangono gli interrogativi sul nome del vino stesso: dovrà essere aggiunto il nome di Torrita di Siena nel retroetichetta? Modificato il disciplinare per quel che riguarda l'area di produzione?

E intanto anche qua – in particolare a Torrita di Siena - è nato un Comitato contrario alla fusione. Ma di tempo ce n'è ancora. Per il momento i riflettori sono tutti puntati su Montalcino e San Giovanni d'Asso che potrebbero tracciare la strada.

FUSIONI O INCORPORAZIONI COSA CAMBIA PER LE DENOMINAZIONI GIÀ ESISTENTI? IL PARERE DI FEDERDOC

Non riteniamo che la modifica dell'area amministrativa possa determinare una conseguente modifica del nome della Denominazione, considerando la circostanza specifica in cui la zona di origine cui fa riferimento tale D.O. è già esistente seppur avente una diversa denominazione amministrativa. Ciò che andrà eventualmente valutata è la modifica del disciplinare di produzione in riferimento ai confini geografici della zona di produzione, nel caso in cui la fusione dei due Comuni lo ritenga necessario.

GAMBERO ROSSO®



30
ANNI
DI SUCCESSI

Tre Forchette

2017



GRANDE CENA DI DEGUSTAZIONE

LUNEDÌ 24 OTTOBRE 2016
ore 20.00 | Salone delle Signorie

10 CHEF PER 10 PIATTI

*In abbinamento 35 etichette Tre Bicchieri
della guida Vini d'Italia e 5 birre artigianali di qualità*

Hotel Sheraton | via del Pattinaggio, 100 | Roma Eur

INFO: www.gamberorosso.it

TRENTODOC
Bollicine di Montagna



BARONE PIZZINI



ACQUA PANNA S. PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

BERTANI

PIUATTI

